IL MAESTRO
DISTILLATORE, CONFETTIERE
E PASTICCIERE
OPERA PRATICA

IN CUI S'INSEGNA

A FAR CONSERVE DI FRUTTI E DI AGRUMI,

ED A FORMAR

GELATI, MARZAPANI E ROSOLI D'OGNI QUALITÀ

COLL'AGGIUNTA DEL NUOVO SISTEMA

DI FAR GELATI E GHIACCIO

MEDIANTE

LA SORBETTIERA A ROTAZIONE CON AGITATORE FISSO

E DI UN NUOVO METODO FACILISSIMO

PER FARE ROSOLI, ACQUA DI COLONIA, ECC.

LASCITO DE GENNARI

MILANO

LIBRERIA DI EDUCAZIONE E D'ISTRUZIONE

PAOLO CARRARA

EDITORE.

2

IL MAESTRO
DISTILLATORE, CONFETTIERE E PASTICCIERE

IL MAESTRO
DISTILLATORE, CONFETTIERE
E PASTICCIERE
OPERA PRATICA

IN CUI S'INSEGNA
A FAR CONSERVE DI FRUTTI E DI AGRUMI,
ED A FORMAR
GELATI, MARZAPANI E ROSOLI D'OGNI QUALITÀ
COLL'AGGIUNTA DEL NUOVO SISTEMA
DI FAR GELATI E GHIACCIO
MEDIANTE LA
SORBETTIERA A ROTAZIONE CON AGITATORE FISSO
E DI UN NUOVO METODO FACILISSIMO
PER FARE ROSOLI, ACQUA DI COLONIA, ECC.

MILANO
LIBRERIA DI EDUCAZIONE E D' ISTRUZIONE
PAOLO CARRARA
EDITORE.

Prefazione dell'Autore.

Certamente quest' operetta non sarebbe pur di presente ricomparsa al pubblico, se non l'avesse reputata degna e utile un personaggio assai ragguardevole, ed in queste materie eziandio intelligentissimo, che ebbe la benignità di osservarla prima che io avessi avuto il minimo solletico di ripubblicarla. Io conosceva benissimo da gran tempo la nobiltà sì dell' uno che dell' altra di queste arti; sa-

peva, che s'acquistano l' universale estimazione, quando abbiano buon incontro e non ignorava che furono esercitate, e che si coltivano anche oggidì per mero diletto da persone nobilissime. In fatti Galeno, Aristotile, Platone *ed* Ippocrate *sonosi molte fiate occupati nell' arte di distillare, e di questa si sono alquanto dilettati* Roberto *re di Napoli*, Odoardo *re d' Inghilterra*, Cosimo de' Medici *gran duca di Toscana*, Ercole *ed* Alfonso *duchi di Ferrara con innumerevoli altri grandi. Un altro motivo che mi avrebbe forse trattenuto dall' intraprendere cotesto impegno, era quello di non portare delle legne al bosco, giusta quel detto di Orazio* : In silva ne ligna feras *credendo io che esser vi potessero molte altre opere di questo genere, sebbene da me sconosciute. Ma essendo stato accertato che non sì di leggieri possono rinvenirsi libri che trattino di queste materie, allora mi sono dato di buon grado la cura*

di porre sotto i torchi quelle poche cognizioni, che nel corso dei miei anni ho acquistate o per mezzo degli altrui insegnamenti, o dalle più volte replicate esperienze. Ho avuto particolarmente la mira di scrivere nello stile più semplice e di usar termini triviali per essere da tutti inteso; giacchè la maggior parte di coloro che dilettansi di queste arti non hanno gran lumi di letteratura.

Rapporto alle dosi, ciascheduno dovrà regolarsi a suo discernimento e giudizio, essendomi soltanto prefisso di dare una norma attinente ad ogni capo; onde accrescerà o diminuirà la dose degli aromi, dello zucchero, dell' acqua secondo la quantità dello spirito, se farà rosoli; accrescerà o diminuirà la quantità dei frutti, delle mandorle, ecc. se farà conserve, e la dose del latte, se vorrà far sorbetti.

Il fine ch' io ebbi nell' assumere cotesto impegno fu di condiscendere alle bra-

me di molti dilettanti di queste nobili arti, e di rendere più comuni quegli ammaestramenti che non si possono acquistare tanto facilmente. Mi do pertanto a credere, che se non verrà apprezzata la mia fatica, almeno non sia per esserne condannato il fine.

CAPITOLO PRIMO.

In qual modo si purghi e si chiarisca lo zucchero.

Prendete, per esempio, 8 quinti d' acqua naturale, e ponetela in un vaso di terra invetriata, alla quale unirete un bianco d'uovo che sbatterete ben bene unitamente all'acqua con un mazzettino di bacchettini sino a tanto che siasi formata una quantità di schiuma: mettete di poi la metà di quell' acqua in una bastardella di rame con chil. 2,288 di zucchero, e fatela riscaldare al fuoco. Appena incomincia l' acqua a bollire, vi getterete dentro un terzo dell' acqua fredda sopravanzata; ed andrete levando quella schiuma che si andrà tratto tratto formando. Finalmente vi aggiungerete in due altre volte il restante dell' acqua fredda riserbata, seguitando però sempre a levare la schiuma che si andrà sollevando. Quando poi non apparirà più schiuma, prenderete un pannolino attuffato in acqua fresca,

lo metterete sopra quel vaso di terra in cui volete collocare tutto il composto, lo rovescerete e lo zucchero sarà ottimamente chiarito, e preparato ai vostri bisogni.

Cotture diverse che si possono dare allo zucchero purgato.

I. GIULEBBE.

Alla piuma, o Petite lissé

Si metta al fuoco, e si faccia bollire lo zucchero purgato di maniera che quell' acqua si ristringa a segno, che toccandola con un cucchiaio, quello rattenga attaccata una gocciola di viscido umore.

Allora lo trarrete dal fuoco e sarà formato il detto giulebbe. Con questo giulebbe si fanno molti sciroppi, sorbetti di amaresche, di fragole, ecc., come vedremo in appresso.

II. GIULEBBE.

Alla Grande lissé.

Questo si forma con dare qualche bollo di più al giulebbe alla piuma, e questo sarà allora formato, quando riponendosi dentro un cucchiaio nel medesimo, estraendolo, e toccandolo con due dita, a queste si attacca una specie di filo viscoso, il quale però agevolmente si romperà.

III. GIULEBBE.

Alla Petite perle.

Per dare al giulebbe questa cottura, si dee accrescere qualche bollo alla seconda per restringerlo vieppiù: cosicchè mettendovi dentro ed estraendovi il cucchiaio dell' esperimento, veggonsi a quello attaccate due gocciole di giulebbe, e toccandosi poi con le dita si attacca alquanto alle medesime.

IV. GIULEBBE.

Alla Grande perle.

Questo riceve un tal nome perchè nel bollire forma l'occhio in guisa di perle rotonde.

V. GIULEBBE.

Alla Grande perle più ristretto.

Si accrescano alla quarta cottura del giulebbe altri bolli, che ponendovi dentro il cucchiaio, e poscia sostenendolo per aria si formerà un filo lungo col medesimo giulebbe, il quale se si toccherà colle dita, le renderà molto viscide e collegate.

VI. GIULEBBE.

Alla Gemma.

Questo si forma accrescendo qualche bollo alla quinta cottura. Chiamasi zucchero alla gemma, che serve per formare giardiniere, e tavolette d'ogni colore.

VII. GIULEBBE.

Alla Caramella.

Questo si scorge perfettamente formato allorquando prendendo uno stecco, tuffandolo nello zucchero estraendolo, e ponendolo tosto in acqua fresca, il giulebbe che inviscida lo stecco riesce croccante; e se il giulebbe che attornia lo stecco dopo essersi levato dall'acqua fresca, si attaccasse di nuovo alle dita, allora non sarebbe ancora ben formato.

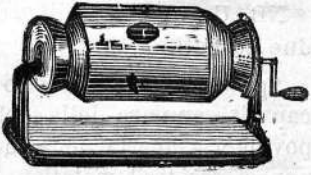
CAPITOLO SECONDO.

Maniera per fare i sorbetti d'ogni qualità colla Sorbettiera di vecchio sistema.

Per fare sorbetti abbiate un secchio di legno adattato alla sorbettiera, che dovete usare. Farete nel secchio un buon letto di ghiaccio

ridotto in minuzzoli, il quale sia verisimilmente di cent. 12 d'altezza. Coprirete quel ghiaccio di sale; e su di quello vi appoggerete la sorbettiera, la quale attornierete in seguito di ghiaccio egualmente sminuzzato, e di sale sino alla bocca della medesima. Questo facciasi però in modo, che nell'aprirsi della sorbettiera non possa in quella entrare ghiaccio, acqua o sale. Ciò, fatto girerete attorno la sorbettiera per lo spazio circa d'un quarto d'ora. Di poi aprirete la vostra sorbettiera, e da quella staccherete tutto il sorbetto colla mestola o spatola. Chiuderete di nuovo la sorbettiera, e seguiterete a girarla sin tanto che il sorbetto è perfettamente formato. Bisognerà però staccare di quando in quando il sorbetto nell' indicato modo.

Maniera di fare i sorbetti d'ogni qualità colla



Sorbettiera a rotazione con agitatore fisso (*sistema Carré*). (1)

Si pone dapprima il liquido da congelare nel

(1) Le dette Sorbettiere si vendono in Milano da Giovanni Panzeri, Via Montebello, 25.

vaso interno della Sorbettiera, non sorpassando però il segno entro indicato. Chiuso il coperchio a vite, si riempie la capacità anulare della macchina con ghiaccio trito e sale nella proporzione di tre bicchieri di ghiaccio o neve e una di sale. — Chiuso il coperchio a vite, si pone la Sorbettiera sui due perni del piedestallo, s' infligge l'astina che è unita al bottone del perno nel piccolo foro praticato in uno di quei braccialetti di ferro su cui appoggia la Sorbettiera allo scopo di fissare l'agitatore che trovasi nell' interno del vaso ove avvi il liquido da congelare. Si unisca la manovella al perno della Sorbettiera e quindi la si faccia ruotare lentamente per otto minuti, dopo questo tempo si ha il gelato ben duro e mantecato.

NB. Un quinto di litro di sciroppo serve per due sorbetti.

Appena fatto il sorbetto bisogna lavare la capacità anulare della sorbettiera e quindi capovolgerla aperta onde meglio si asciughi e non si ossidi il metallo.

Della maniera d'usare la Sorbettiera Carré per fare Ghiaccio o Gelati con sali refrigeranti.

È necessario aver l'avvertenza di non riem-

piere mai interamente la Sorbettiera del liquido che si vuol agghiacciare. — Il migliore risultato si ottiene versando nella Sorbettiera soltanto due terzi del liquido che essa può contenere. — Si prenda una misura qualunque, per esempio, un bicchiere da tavola.

Per ogni bicchiere di liquido a ghiacciare versato nella Sorbettiera, verserete nel recipiente opposto (camera oscura)

Composto salefrigerante { Un bicchiere d'acqua la più fredda / Un bicchiere e mezzo di Nitrato d'Ammoniaca / » » » di Sottocarbonato di Soda

Si farà ruotare lentamente la ghiacciaia otto minuti per ottenere il Gelato e dieci per ottenere il Ghiaccio (1).

AVVERTIMENTO.

Conciossiachè soglia più fiate accadere che i sorbetti riescano troppo magri, o più grassi del bisogno, lo che può non meno dipendere dall' aver preso sbaglio sì nella dose, che dalla qualità degli zuccheri, reputo pertanto cosa convenevole il suggerirvi i mezzi per conoscere e rimediare a simili inconvenienti.

Allorquando adunque il sorbetto si condensa con grande difficoltà, questo è un segno

(1) Per fare il ghiaccio è necessario levare la spatola in terna, per mezzo della vite esterna, che la tiene e turare il foro con un turacciolo onde non si spanda il liquido.

evidente, che di sua natura è troppo grasso. Per riparare a questo sconcerto metterete nella sorbettiera dell' acqua fresca naturale; la quantità dell' acqua non si può prescrivere ad ogni caso. Per non errare, ve ne porrete una mezza chicchera per volta: l' unirete bene col sorbetto, e starete in attenzione dell' evento, e quando stentasse di nuovo ad incorporarsi, vi aggiungerete dell'altr' acqua moderatamente sì, ma senza verun timore. Cotesto difetto proviene dagli zuccheri grassi; e perciò userete sempre degli zuccheri fini, essendo quelli di loro natura meno oliosi, e però adatti a questa materia.

Sorbetto magro dicesi quello che dopo essersi condensato, non tiene la morbidezza della manteca, o del velluto (proprietà d' un sorbetto ben formato), ma all'opposto riesce aspro e ruvido, così che nell'apporvi dentro un cucchiaio, pare che si ponga nella neve; oppure dopo qualche breve tratto di tempo, che è formato, vedesi a crepare. In tal caso lo ingrasserete con del giulebbe alla piuma, tenendo la medesima regola che vi ho insegnato nello smagrire con acqua il troppo grasso.

Per fare i sorbetti col fior di latte cotto.

Ponete quattro rossi d'uova in una bastar-

della di rame unitamente a grammi 165 di zucchero, ed ivi stemperateli bene. In seguito mettetevi 4 quinti di fiore di latte con due scorze di limone ben sottili, purchè non abbiano seco il bianco del limone, il quale comunica dell'amaro. Mischiata ogni cosa, si ponga al fuoco, dove si girerà sempre colla mestola, acciocchè nel cuocere la composizione non si attacchi al fondo della bastardella. Quando il fiore di latte incomincierà ad ondeggiare, sarà segno che vorrà incominciare a bollire; onde si trarrà subito la bastardella dal fuoco. Fate passare il latte per lo staccio, e se volete, ponetelo anche subito nella sorbettiera, ecc.

Per formar sorbetti con fiore di latte senza farlo cuocere.

Prendete 165 grammi di zucchero, e pestatelo colla scorza di limone o di cedrato o di bergamotto; mescolate lo zucchero insieme a 4 quinti di fior di latte, e poi fate tutto passare per lo staccio o colatoio di pannolino, che poi lo riporrete nella sorbettiera, ed eseguirete quanto si è detto di sopra.

Per fare sorbetti di fiore di latte con mandorle.

Prendete 165 grammi di mandorle dolci,

pelatele e pestatele in un mortaio con 165 grammi di zucchero, ed una scorza di limone: guardate che le mandorle non facciano olio; e però ponetevi qualche poco di acqua, e passate il tutto per lo staccio, ecc.

Per far sorbetti di fiore di latte con rossi d'uova.

Pigliate 245 grammi di zucchero, e poneteli nella bastardella; aggiungetevi num. 18 rossi d'uova, e sbatteteli bene. Di poi mettetevi 4 quinti di fior di latte a cui unirete la scorza di un limone. Finalmente mettetelo ad un fuoco lento, in modo che abbia preso il caldo, ma che non siasi condensato. Fatelo indi passare per lo staccio, e riponetelo nella sorbettiera con aggiungervi 7 grammi di cannella polverizzata e stemperata in un bicchiere con un po' di latte.

Per fare sorbetti di fiore di latte con caffè.

Prenderete 8 quinti di fior di latte, che riporrete nella bastardella a cui unirete insieme grammi 762 di caffè abbrustolito e macinato a dovere. Ponetelo a fuoco lento e giratelo colla spatola, sino a tanto che sia ben caldo. Quando sarà caldo, lo trarrete dal fuo-

co, e lascerete profondare il caffè. Indi colatelo in qualche vaso di terra o d' altro, ove porrete chilogrammi 1, 143 di zucchero. In fine mischiate ogni cosa, e fatela passare per lo staccio.

Per far sorbetti di caffè.

Si prendano 8 quinti d' acqua, facciansi bollire con 762 grammi di caffè macinato, e vi si lasci gettare il bollo, sino a che ha perduta la schiuma; ed allora subito si levi dal fuoco. Schiarito che sarà il caffè si coli in qualche vaso, ed a quello si uniscano 544 grammi di zucchero. Facciasi passare per lo staccio e ripongasi nella sorbettiera.

Per far sorbetti di caffè e rossi d'uova.

Formerete il caffè, come vi ho qui di sopra indicato, e lo colerete. Di poi prenderete 544 grammi di zucchero, e lo riporrete nella bastardella con 12 rossi d' uova da mischiarsi bene insieme. Infine vi si uniscano 8 quinti di caffè preparato e si pone ogni cosa ad un fuoco lento, di modo che si riscaldi, ma non bolla. Levato dal fuoco si passi per lo staccio, e si riponga nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di caffè.

Mettete 2 litri e 2 quinti d'acqua con grammi 762 di caffè, abbrustolito e macinato, in un piccolo lambicco, distillatelo, e sortiranno 8 quinti d'acqua che riporrete in un vaso con chil. 1,525 di zucchero in pane. Fate passare il composto per lo staccio, e spremetevi insieme quattro o sei limoni a proporzione del liquore che hanno, o a seconda del vostro gusto; e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di fiore di latte con cioccolata.

Pongansi due tavolette di cioccolata nella bastardella con un etto e 9 grammi di zucchero, e num. 4 rossi d'uova, si stemperino bene. Ciò fatto vi si unisca 4 quinti di fiore di latte, si pongano al fuoco, e si passino per lo staccio nello stesso modo che ho detto dei sorbetti di fiore di latte cotto. Sopratutto avvertite sempre che non levi la bollitura; e piuttosto lasciate che sia un po' più liquido.

In seguito mettetelo nella sorbettiera, ed unitevi 4 grammi di vaniglia, con 7 grammi di cannella polverizzata finamente, e passata per lo staccio di seta.

Per far sorbetti di sola cioccolata e rossi d' uova.

Mettete nella bastardella dodici chicchere di acqua con grammi 762 di cioccolata. Fate disciogliere la cioccolata ad un fuoco lento. Di poi prendete 216 grammi di zucchero, e num. 4 rossi d' uova: unite ogni cosa insieme e riponetela di bel nuovo ad un fuoco lento, sino a tanto che siasi ben riscaldata, però senza bollire. Si leva dal fuoco, si fa passare per lo staccio, e si mette nella sorbettiera.

Nella sorbettiera vi aggiungerete 4 grammi di vaniglia, e 7 grammi di cannella, come sopra.

Per far sorbetti di cioccolata senza rossi d'uova.

Mettete nella bastardella otto chicchere di acqua con 762 grammi di cioccolata. Fate disciorre la cioccolata ad un fuoco lento, di poi levatela, e prendete 165 grammi di zucchero; unitelo alla cioccolata, e ponetelo di nuovo al fuoco lento, sino a tanto che bolla, ma fate che bolla in guisa, come fosse nella cioccolattiera. Indi passatelo per lo staccio, e mettetelo nella sorbettiera.

Aggiungete alla sorbettiera 7 grammi di vaniglia ed altrettanto di cannella pestata finis-

simamente, passata per lo staccio, come sopra. Si avverte però, che bisogna mischiare di sovente questa composizione prima che prenda il gelo, avendo questa poca consistenza, cui s' incorpora con della difficoltà.

Per far sorbetti bianchi di cioccolata.

Si pongano 8 quinti d' acqua naturale, e 27 grammi di vaniglia tagliata a pezzetti in un lambicco, al quale si dia un fuoco lento, che tramanderà quattro quinti di estratto. Levisi di poi il lambicco dal fuoco, si voti, e di nuovo si rimettano nello stesso 8 quinti d' acqua naturale unitamente a 762 grammi di cacao abbrustolito, riponendolo pure al fuoco nell' indicato modo, che sortiranno 4 quinti di liquore. Finalmente si mettano nel medesimo lambicco 8 quinti d' acqua e 27 grammi di cannella, da cui sortiranno altri 4 quinti di liquore.

Prendete poi due litri e due quinti d'acqua naturale, e chilogrammi 4, 575 di zucchero in pane, e mettete ogni cosa in un vaso di terra, su di cui spremerete num. 24 limoni di ottima qualità. Quando i limoni fossero d'una straordinaria grossezza, ne userete di meno, perocchè questi servono unicamente per legare il sorbetto. Fate passare il composto per lo staccio, ed in seguito si ponga nella sor-

bettiera insieme ai due litri e due quinti dell' acqua distillata.

Avvertite di non passare per lo staccio anco l' acqua distillata, potendo in tal guisa prendere gli odori.

Per far sorbetti di limone.

Dovete purgare 762 grammi di zucchero con 4 quinti d' acqua nel modo indicato al Cap. I. Colato che sarà il liquore o giulebbe, pelerete quattro limoni, e vi spremerete dentro la sostanza, ossia il sugo, allorchè sieno di buona qualità, e di più se, fossero scarsi di umore. Poscia facciasi passare il tutto per lo staccio con iscorze di limoni sminuzzate, e grammi 54 di zucchero in pane, e mettasi la composizione nella sorbettiera.

Per far sorbetti di cedrati.

Formato il giulebbe colla stessa dose che ho detto pei sorbetti di limone, mettetevi pure quattro o più limoni, come sopra, e poi prendete quattro scorze di cedrati sciroppati, pestatele in un mortaio, e fate passare l' intera composizione per lo staccio, prima di porla nella sorbettiera.

Per far sorbetti di bergamotto.

Preparate la suddetta composizione del giu-

lebbe coi limoni: passatela per lo staccio, e ponetela nella sorbettiera. Di poi prendete quattro scorze di bergamotti sciroppati, pestatele nel mortaio, fatele passare per lo staccio, ed unite l'estratto al liquore già riposto nella sorbettiera.

Per far sorbetti di portogalli.

Disposto il giulebbe, come sopra abbiamo accennato, si spremino invece dei num. 4 o 6 limoni, num. 5 portogalli con 2 limoni, e si facciano passare per lo staccio, e ripongasi il tutto nella sorbettiera. Indi si aggiungano 4 scorze di portogalli sciroppati passati pure per lo staccio, oppure quattro scorze verdi pestate con 54 grammi di zucchero.

Per far sorbetti di ananasso.

Si prenda il giulebbe formato con 762 grammi di zucchero, come sopra, e vi si pongano dentro 4 o 6 limoni spremuti: in seguito pigliasi un quarto, o una metà del frutto ananasso, cioè a proporzione della qualità del frutto e del vostro gusto; fatelo passare per lo staccio con giulebbe liscio, e mettetelo nella sorbettiera. Avvertite però, che l'ananasso non contribuisce al sorbetto fuorchè un grato odore.

Per far sorbetti d'amarasche crude.

Chiarificate 762 grammi di zucchero in 4 quinti d' acqua, e passatelo per un pannolino. Ripongasi di poi nuovamente al fuoco, e lascisi bollire sino a tanto che lascia dal cucchiaio le due gocciole dette nella terza cottura; ed allora ritirisi subito il giulebbe dal fuoco.

Indi prendete 762 grammi di amarasche, e spremete tutto il loro umore nel vaso di terra. In seguito pestate in un mortaio di bronzo le glandulette di quelle amarasche; infondetevi un mezzo bicchiere d' acqua naturale; mescolate il tutto insieme, e fatelo passare pel pannolino sopra il detto vaso di terra. Pelate poi quattro o sei limoni, e passateli per lo staccio dentro il vaso di terra.

Gli darete in fine il colore con uva di Spagna purgata collo zucchero, ovvero con pezza di levante (*Vedi* pag. 31), avanti che riponiate il composto nella sorbettiera.

Per far sorbetti di amarasche cotte o sciroppate.

Si pestino 165 grammi di amarasche tenute in conserva insieme alle glandulette. Prendansi di poi 245 grammi di zucchero fino, quattro quinti d' acqua naturale, quattro li-

moni pelati, e si faccia passare ogni cosa nel pannolino, e pongasi nella sorbettiera.

Il colore si darà nel modo indicato.

Per far sorbetti di amarasche cotte allo zucchero.

Prendete 762 grammi di amarasche, levate loro le glandulette, che pesterete nel mortaio: mettetele nella bastardella con 8 quinti d'acqua naturale e Chili 1,524 di zucchero fino, dove lo farete bollire per un quarto d'ora. Dopo levatele fuori dalla bastardella, e mettetele in altro vaso, perchè raffreddi. In seguito pelate sei limoni, e spremeteli insieme alle amarasche. Fate passare ogni cosa pel pannolino, e datele il colore, come ho detto di sopra.

Per far sorbetti bianchi di amarasche.

Abbiate 762 grammi di amarasche, che porrete in un piccolo lambicco, e 8 quinti di acqua naturale, dopo che avrete loro levate le glandulette. Indi pestate nel mortaio quelle glandulette, e mettetele pure nel lambicco suddetto, che porrete ad un fuoco lento, e vi darà quattro quinti di estratto; in fondo del quale metterete un foglio di carta, perchè le amarasche non s'attacchino al lambicco.

In appresso prendete 762 gram. di zucchero in pane, e quattro limoni pelati, o di più se sono scarsi d' umore, e fate passare ogni cosa coll' acqua di amarasche dallo staccio, per indi riporla nella sorbettiera.

Sopratutto procurate di non lasciare aperta la sorbettiera, perchè non esali l' odore dell' amarasche.

Per fare sorbetti di frambose.

Si piglia 762 grammi di frambose, 4 quinti d' acqua naturale, 762 grammi di zucchero fino, e quattro limoni pelati, e si fa passare ogni cosa per un pannolino.

Se siete amante del dolce potete aggiungervi altri 54 grammi di zucchero. Dategli il colore colla pezza di levante, o con uva di Spagna nell' indicato modo, e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti con conserva di frambose.

Prendete quattro quinti d' acqua, un quinto di conserva, 245 grammi di zucchero, e fate il tutto passare per lo staccio unitamente al sugo di quattro limoni. Dategli il colore con pezza di levante, o uva di Spagna, mentre ponete la composizione nella sorbettiera, dopo avergliela messa.

Per far sorbetti di frambose cotte.

Si piglia quattro quinti d' acqua, 762 grammi di zucchero, e chil. 1,143 di frambose, e si fa tutto ciò bollire in una bastardella per lo spazio di un quarto d' ora. Lasciasi il tutto divenir freddo; e poi prendete il sugo di quattro o cinque limoni, che si faranno passare unitamente al restante della composizione per un pannolino.

Avvertasi di non frammischiarvi i limoni se non dopo che sia raffreddato il restante del composto, se no il sorbetto riceverà del cattivo. Dategli il colore indicato, e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di frambose.

Ponete otto quinti d' acqua naturale, con 972 grammi di frambose in un lambicco: ponete il lambicco ad un fuoco lento, ed avrete quattro quinti di estratto. Mettasi questo in un vaso di terra; e successivamente mettetevi il sugo di 4 limoni belli, o sei, se fanno poca sostanza, e si spremino nel vaso di terra unitamente a 762 grammi di zucchero in pane. Fate il tutto passare per lo staccio prima di riporlo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di persici.

Prendete grammi 762 di persici maturi che

abbiano la glandula bianca (perchè quelli della glandula rossa riescono di un cattivo odore), pelateli bene e fateli passare per lo staccio.

In seguito si purghi 762 grammi di zucchero in un quinto d'acqua, e si unisca ai persici col sugo di due limoni, che si passerà tutto insieme per un pannolino prima di porlo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di persici cotti.

Si prendano 381 grammi di persici della sopra indicata qualità, e si facciano bollire in sei quinti d'acqua naturale. Dopo metteteli nel vaso di terra, o nella bastardella con chil. 1,143 di zucchero fino. Si lasci venir freddo, e poi si passi per lo staccio col sugo di due limoni. Quando poi si vuole, si getta nella sorbettiera.

Per far sorbetti con marmellata di persici.

Prendete grammi 165 di buona marmellata di persici, che io vi insegno a farla in altro luogo, con 245 grammi di zucchero fino, quattro quinti d'acqua naturale, e due limoni belli, o più se sono di poco umore, e facciasi passare ogni cosa per un pannolino, e si riponga nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di persici.

Si metta 4 quinti d'acqua naturale in un lambicco unitamente a chil. 1, 524 di persici della glandula bianca spezzata; colla stessa glandula, a cui dando un fuoco lento si avrà quattro quinti di estratto.

Di più spremerete sei limoni con 762 grammi di zucchero nel liquore distillato. Passate il tutto per lo staccio, e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di fragole.

Prendansi chilogrammi 1, 524 di fragole, si lavino con un bicchiere di vino eccellente o bianco o rosso, si spremino bene, e poi si facciano passare per un pannolino.

Indi si pigliano chilogrammi 1, 143 di zucchero fino, con quattro quinti d'acqua naturale, ed il sugo di quattro limoni, facendo passare ogni cosa per lo staccio. Finalmente si pone nella sorbettiera, dandogli il colore colla pezza di levante o coll'uva di Spagna.

Per far sorbetti di fragole cotte allo zucchero.

Mettasi nella bastardella 762 grammi di zucchero fino con quattro quinti d'acqua naturale e si faccia bollire per un quarto d'ora;

si lasci venir freddo, e poi si faccia passare per un pannolino unitamente all'umore di 4 limoni. In fine si ponga nella sorbettiera, dandogli il colore colla pezza di levante o coll'uva di Spagna.

Per sorbetti con marmellata di fragole.

Fate passare per un pannolino 165 grammi di marmellata, che sia buona e senza odore: 245 grammi di zucchero fino; quattro quinti d'acqua naturale, e l'umore di quattro limoni. Datele il colore nella più volte ripetuta guisa, e ponetela nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di fragole.

Si porranno in un lambicco chilog. 1, 524 di fragole con otto quinti d'acqua naturale con carta sul fondo. Mettetele ad un fuoco lento, che avrete 4 quinti di liquore.

In seguito prenderete 762 grammi di zucchero in pane; spremetevi sopra quattro limoni, e tutto farete passare col liquore per lo staccio prima di porlo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di meliache.

Prendete 381 grammi di meliache ben mature, levate loro le glandule, pelatele e fatele passare per lo staccio.

Di poi pigliate grammi 406 di zucchero fino, quattro quinti d' acqua naturale, ed unite il tutto alle meliache descritte, per passarle unitamente da un pannolino, dinanzi che si gettino nella sorbettiera.

Per far sorbetti di meliache cotte.

Ponete in una bastardella quattro quinti di acqua, grammi 406 di zucchero, e grammi 378 di meliache pelate, da cui abbiate levate anco le glandule. Fatele cuocere per lo spazio di un quarto d' ora; lasciatele venir fredde e in seguito ponetele nella sorbettiera, passandole da prima per lo staccio.

Per far sorbetti con marmellata di meliache.

Si prendano grammi 162 di marmellata, grammi 108 di zucchero, quattro quinti di acqua naturale, ed il sugo di due limoni, fate passare ogni cosa per un pannolino, e poi ponetela nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di meliache.

Metterete in un lambicco otto quinti d' acqua, e chilog. 1,524 di meliache pelate, e mondate: vi si dia un fuoco lento, che sortirà 4 quinti di liquore.

Raffreddato il liquore lo porrete in un vaso di terra, a cui unirete l'umore o sugo di sei limoni, passerete il tutto per lo staccio, e lo porrete nella sorbettiera.

Per far sorbetti d' agresto.

Schiarite in una bastardella grammi 488 di zucchero con quattro quinti d' acqua, passatelo per un pannolino, e poi ponetelo nel sugo d'agresto cavato da grammi 762 di uva acerba, che pure avrete colato.

Oltracciò vi si può dare quell' odore che più aggrada o di limone, o di cedrato, ecc. cioè colle scorze sciroppate, nel modo che vi ho indicato di sopra.

Pezza di Levante.

Prendi due dramme di alcool comune, ed eguale quantità di cocciniglia in polvere; grammi 14 di legno fernambuco tagliuzzato, e grammi 14 di gomma arabica; versa il miscuglio in un vaso di vetro: fa bollire per due ore, tenendo coperto il vaso; lascia raffreddare e cola. Fa riscaldare di nuovo la decozione, e ben riscaldata immergivi della tela bianca, vecchia e sottile, e lasciavela sino al raffreddamento, tenendo coperto il vaso: poi falla asciugare all' ombra. Se desideri averla più colorita, aumenta la quantità del carmino, e del fernambuco.

CAPITOLO TERZO.

Come si possano formare dei frutti gelati cogli indicati sorbetti.

REGOLA GENERALE.

Ogni qualvolta stabilirete di formare qualche frutto di sorbetti, dovrete primieramente avere in pronto la forma adattata a quel determinato frutto. Empirete la forma di quell'impasto, che vi indicherò in appresso, e procurerete di farvi aiutare da un altro, non meno per evitare la perdita di un lungo tempo, che per riescire meglio nella faccenda. Perchè se operate da solo è cosa facile a rovesciare qualche forma, o lasciarvi cader dentro qualche bricciolo di sale.

Avrete adunque il vostro secchio in pronto con ghiaccio in minuzzoli e sale, su di cui vi riporrete le forme. Abbiate occhio che quelle non sieno convesse; perocchè vi si comunicherebbe o sale o acqua salata. Coprite pure le forme di sale e ghiaccio; ed ogni quarto d' ora comprimerete il ghiaccio, perchè il sorbetto non esali. Tenete però sempre coperto il secchio con un panno di lana, o di lino attuffato nell' acqua, affinchè i sorbetti non prendano aria. Tutto ciò eseguirete per tutti

i seguenti frutti gelati, guglie ed altre forme che voi potete idearvi. Quando dovrete levarli dalla forma, bagnerete la forma con un poco d'acqua calda, e subito l'asciugherete con un pannolino. Rovescerete la forma nel piatto preparato, ponendo vicina al frutto gelato una foglia verde del medesimo agrume o frutto. Se ne aveste da estrarre una quantità, converrà che abbiate una stufa di ghiaccio, per ivi riporre frattanto i primi che estraete.

Per formar limoni o portogalli, bergamotti, gelati di bergamotti, ecc.

Prendete il sorbetto di limone, empite la sua propria forma, e mettetelo nel ghiaccio nella maniera che vi ho suggerita.

Per formar cedrati.

Dopo aver empiute le forme del sorbetto di cedrato, ed averlo messo in ghiacco disporrete un poco di scorza di cedrato, la pesterete bene, e poi vi unirete due rossi d'uova con dello zucchero in pane; sbatterete ogni cosa insieme per formare il colore di cedro, del quale vi servirete per dare il colore ai frutti, tosto che gli avrete riposti sul piatto. Vi porrete sopra la foglia del medesimo frutto.

Per formar melaranci, arancini, ecc.

Adoperate il sorbetto nell'indicata maniera. Di poi componete il colore con un po' di scorza di limoni ben pestata con zucchero in pane e con foglie di spinaci. Ponetegli la sua propria foglia, e dategli l'indicato colore.

Per formar persici.

In primo luogo darete alle forme un leggiero colore con uva di Spagna sciroppata, o pezza di levante. Indi empirete le forme col proprio sorbetto, e metterete sul piatto la sua foglia. Nell'inverno potete usare le foglie di agrumi.

Per formare o imitare dei tartufi neri.

Empirete soltanto le proprie forme con sorbetto di cioccolata.

Per imitare tartufi bianchi.

Porrete nelle forme il sorbetto di limone o di cedrato, e se vi aggrada vi potete dare l'odore con tartufi.

Per formare delle castagne arrostite.

Si userà il sorbetto di semplice fiore di latte, ovvero di fior di latte con mandorle, con un poco di sorbetto di cioccolata.

Per imitare le susine o prugne gialle.

Non farete altro che empire le forme con sorbetto di rosso d' uova; e tirandole fuori dal ghiaccio vi metterete le proprie o altre foglie consimili.

Per imitare le prugne rosse.

Si empiranno le forme col sorbetto di amarasche, di fragole o di fambrose, ecc.

Per formare biscotti, biscottini ed altre paste dolci.

Si metterà nelle prescelte forme del sorbetto di rosso d' uova: estratti e riposti i gelati sul piatto si polverizzerano con un composto di biscottini pestati minutamente nel mortaio, che farete passare per uno staccio insieme ad un poco di zucchero in pane e cannella o vaniglia, il tutto polverizzato.

Per formare un melone.

Prendete del sorbetto di rosso d' uova, a cui darete un poco di colore con uva di Spagna, o pezza di levante, e con questo empirete la metà della forma. In mezzo alla forma porrete un numero sufficiente di seme, o sia glandulette di melone infilzate insieme con seta di color giallo.

Avvertite di porre la forma in ghiaccio con diligenza, e di coprirla molto bene di sale e di ghiaccio.

Frattanto pigliate grammi 82 di pistacchi, della scorza di limone, quattro foglie di spinacci e dello zucchero, e tutto pestate nel mortaio, per formarne il colore da dargli, dopo che lo avrete riposto sul piatto. Riposto che lo avrete sul piatto taglierete destramente col coltello una fetta di melone che lo lascerete sul tovagliolo del piatto rovesciato, perchè si veda l' interno del mellone, al qual oggetto tirerete in riva del tagliato mellone un po'di quelle glandulette che sonovi al di dentro.

Per formare bondiole, salami, salsiciotti, ecc.

Dovete avere in pronto due sorta di sorbetti, cioè di fragole e fambrose, e di fiore di latte con mandorle. Mettete poi nella forma il primo cucchiaio di sorbetto di una qualità ed il secondo dell' altra, e così alternativamente sin a tanto che si arrivi al colmo della forma.

Prima di estrarre il sorbetto fuori della forma avrete in pronto il colore, che lo comporrete di cioccolata, di vaniglia, ed un po'di zucchero in pane; riducendo ogni cosa com

un unguento. Darete adunque al salame, bondiole, ecc. il detto colore. Indi prenderete dello spago o funicella sottile, la tufferete nella cioccolata e la riporrete ai luoghi dei gruppi del salame, ecc., lasciandola sul piatto medesimo col salame. Per vieppiù imitare col gelato la forma del salame o bondiola ne taglierete in seguito una fetta, e la lascerete pure sul piatto con lo stesso coltello.

In questa foggia si possono imitare tutte le forme di carni salate, purchè vi sappiate regolare colla quantità de' sorbetti più per un colore che per un altro.

Per imitare il torrone bianco di Cremona.

Ponete nella sorbettiera insieme al sorbetto di mandorle delle altre mandorle intere pelate ed abbrustolite; e quando siete a tempo, mettetelo nelle proprie forme. Dovendo poi allestirlo sul piatto, disponete del pane azimo bianco ridotto in sottilissima figura; cioè colle obbiate (*ostie*), coprite sottosopra il sorbetto che ponete sul piatto.

Per imitare il torrone di cioccolata e mandorle.

Operate nell' antecedente maniera con sorbetto di cioccolata e mandorle abbrustolite.

Per formar torrone di caffè e mandorle.

Eseguirete ogni cosa nelle indicate guise, usando invece il sorbetto di caffè. Se poi tanto per questo che pei due precedenti sorbetti volete tenere altri metodi, potete praticare i seguenti. Sostituirete alle mandorle dei cedrati, limoni, bergamotti, ecc., tagliati in pezzettini oppure pistacchi, pignuoli, ecc., che sieno pure pelati ed abbrustoliti qualche pochettino.

Per imitare i peri.

Prenderete le forme, e vi darete il color rosso nel modo insegnato: in seguito le empirete di sorbetto di limone, di cedrato o di altro che più vi aggradisca.

Per imitare una forma di cacio, detta dai Lombardi Stracchino.

Metterete sul fondo della forma vari pezzetti di paglia di frumento ad imitazione degli stracchini di latte: indi riporrete nella forma del sorbetto di fiore di latte e mandorle, oppure di fiore di latte e rossi d'uova.

Per formare guglie, obelischi, ecc.

Si porrà meramente nelle sue forme quella sorta di sorbetto che si amerà meglio.

Per formar tavolette di cioccolata.

Non farete che porre nelle forme il sorbetto di cioccolata.

Per formare una spiga di saggina ossia di medica.

Preparate il sorbetto di rosso d' uova colorito con un pochettino d' uva di Spagna, o pezza di levante.

Per imitare in un cuneo di cacio lodigiano.

Dovete porre leggermente con un cucchiaio il sorbetto di rosso d' uovo nella sua forma, affinchè riesca bucato. È però necessario che il sorbetto sia ben gelato prima di riporlo nella sua forma. Leverete poi fuori dalla forma il sorbetto, e gli darete il colore con cioccolata.

Per formare una trotta o qualsivoglia pesce.

Si dovrà empiere la forma con sorbetto di limone o di cedrato o di bergamotto o di portogalli; e si rovescerà su di un piatto di figura ovale, mettendovi un occhio di cristallo a suo luogo.

Vi ho insegnato una quantità di maniere per dar figure diverse ai sorbetti, acciocchè da voi stesso possiate con poca fatica eseguire ogni altra vostra idea.

CAPITOLO QUARTO.

DEI LATTIMELI GELATI.

Per far lattimele gelato con cannella e biscottini.

Tritolate grammi 162 di zucchero insieme a 12 biscottini, e fateli passare per lo staccio; indi prendete 7 grammi di cannella in polvere, passata pure per lo staccio, e mettete ogni cosa in quattro quinti di lattimele, che dovete avere preparato in vaso di terra, il quale di nuovo sbatterete bene con un mazzetto di bachettini, dinanzi che lo poniate nella forma che amate meglio.

Per far lattimele gelato con bergamotti, limoni, cedrati, ecc.

Dovete pestar bene nel mortaio grammi 162 di quell' agrume sciroppato che volete, e poi farlo passare per lo staccio; in seguito prendete grammi 162 di zucchero, e mettete il tutto in quattro quinti di lattimele. Finalmente operate come di sopra vi ho insegnato.

Per far lattimele gelato con mandorle.

Pelate grammi 162 di mandorle e pestatele

bene in un mortaio, e perchè non facciano olio, mettetevi un pochettino d' acqua. Indi pestate due scorze di limoni, grammi 162 di zucchero, e fatelo passare per lo staccio. Mettete il tutto nel lattimele, ecc.

Per far lattimele con cioccolata.

Si prendano due tavolette di cioccolata, e si stemperino con fiore di latte, o con del semplice latte, ed anche dell'acqua, e riducete in guisa di poltiglia. Successivamente prendete grammi 172 di zucchero, denari tre di vaniglia e gram. 7 di cannella; pestate il tutto insieme, e poi passatelo per lo staccio per porlo nel lattimele.

Per formar lattimele con rossi d'uova.

Prendete numero 12 rossi d' uova fresche 2 quinti di fiore di latte, egrammi 240 di zucchero, e mettete ogni cosa al fuoco lento in un vaso di rame, perchè si condensi in foggia di una poltiglia. Nel medesimo istante datele quell' odore che volete, e poi fatela passare per lo staccio. Lasciatela divenir fredda, e successivamente prendete un mascherpone di ottima qualità con 7 grammi di cannella o vaniglia ben polverizzata, e ponete ogni cosa nel lattimele. Frammischiate col mazzetto di bachettini, ecc.

Le forme per uso dei lattimeli debbono essere di lamina sottile di ferro stagnato. Le più usate sono le forme dette di stracchino, le forme a cuneo di cacio, le tavolette di cioccolata, ecc.

CAPITOLO QUINTO.

IN CUI SI TRATTA DELLE CONSERVE.

Per far la conserva di amarasche.

Prendete quella quantità di amarasche che vi aggrada; levate loro il gambello e mettetele al sole per una giornata. In seguito pigliate il giulebbe alla piuma, che dovete avere in pronto, e fatevi bollire dentro le amarasche per un quarto d' ora circa; dopo di quel tempo rovesciatele in un vaso di terra, dove staranno sino al giorno susseguente. Nel dì seguente tornate a farle bollire, allora però qualche poco più di un quarto d'ora locchè replicherete per la terza volta, così lo zucchero diverrà alla *Petite perle*, che come vi ho insegnato, Cap. I, § 2, lo conoscerete dalle due gocciole. Guardate sopratutto che le amarasche sieno rare nello zucchero. In fine ponetele ne' suoi vasi di terra.

Se ne formate in quantità, non gli darete il colore ad un tratto solo, cioè colla pezza di levante o uva di Spagna sciroppata, ma lo darete a quel vaso soltanto che dovete usare pel primo.

AVVERTENZA GENERALE.

Procurate di tenere tutte le conserve in luogo fresco ed asciutto, perchè non patiscano; e quando vi sobbollissero, fatele tosto ribollire di nuovo.

Per far conserva di frambose.

È in vostro arbitrio la quantità delle frambose; e quelle le spremerete a forza con un pannolino per far loro sortire il suo umore, misurate quell'umore, e se risultano per esempio quattro quinti, mettetevi il doppio, che sono otto quinti di giulebbe alla piuma. Fatele bollire nella bastardella per una buona mezz' ora, levando colla mestola la schiuma che andrà facendo.

Pel colore regolatevi nell' antecedente modo. Riponetela in vasi di terra o in bottiglie di vetro.

Per far l' agro di cedro.

Pelerete, per esempio, 30 limoni che siano

di buona qualità, leverete loro le glandulette del seme, e poi gli spremerete in otto quinti di giulebbe tirato alla *Grande perle*, a cui aggiungerete un pochettino di scorza di cedrato ed in sua mancanza un pochettino di limone stropicciato, l'uno e l'altro ben sottile con zucchero in pane. Guardate però a non sovrabbondare colla scorza, perocchè gli darebbe dell' amaro. Fate poi bollire la composizione per un quarto d' ora; lasciatela divenir fredda e poi mettetela nelle bottiglie di vetro, essendo ivi meno soggetta a sobbollire.

Per far conserva di ribes.

Spremete il ribes in un vaso di terra, e poi fate passare l' umore per un pannolino: misurate l' umore, ed unitelo ad una doppia quantità di giulebbe alla *Petite perle*. Si faccia bollire per una buona mezz' ora, levandogli di mano in mano la schiuma che andrà facendo. Divenuta che sarà fredda, si ponga nelle bottiglie di vetro.

Per far conserve di prugne e di rose selvatiche.

Prendete, per esempio, chilogrammi due di dette prugne, e fatele bollire per lo spazio di una mezz' ora in due litri e due quinti di

acqua naturale: indi lasciatele raffreddare, e poi passatele da un pannolino che vi risulteranno otto quinti di liquore. Mettete questo liquore insieme a un litro e sei quinti di giulebbe alla *Petite perle*, e fatelo bollire di nuovo per una mezz'ora. Quando la conserva sarà divenuta fredda, inflascatela.

Per far conserva di corniole.

Procurate delle corniole ben mature, e spremetele a forza per un pannolino: a seconda dell' estratto umore raddoppierete la quantità di giulebbe alla *Grande perle*. Fate bollire la composizione per un quarto d'ora, schiumandola quanto abbisogna. Inflascatela.

Per far conserva di frambose con aceto.

Empite un vaso di terra di frambose a cui doccierete sopra tanto aceto, quanto ne può contenere il vacuo del vaso. Passati quindici giorni rovesciate ogni cosa in uno staccio e perchè passi l'aceto con maggior facilità, ponetevi sopra qualche peso. Estratto il liquore lo misurerete; ed a quello roddoppierete la dose di giulebbe alla *Grande perle*. Fatelo bollire per un quarto d'ora, levandogli la schiuma; ed a suo tempo riponete la conserva nelle bottiglie.

CAPITOLO SESTO.

MANIERA DI FAR ORZATE E CONSERVE MELATE.

Per far melata di meliache, di albicocche, di persico, di frambose, di amarasche, di fragole, di ribes, di corniole, di pruni, di rose selvatiche, di peri, di pomi e di qualunque altro frutto.

Pelate, per esempio, chilogrammi. 1, 524 di meliache, levate loro le glandule, e poi mettetele nella bastardella con due quinti d' acqua naturale, dove le farete bollire lentamente, sino a tanto che siansi disciolte, mescolandole di tratto in tratto con la spatola. Quando saranno ben disciolte levatele dal fuoco, lasciatele venir fredde, e passatele per lo staccio. Quindi pestate grammi 108 di zucchero, e passatelo per lo staccio. In seguito fatelo bollire insieme ai frutti disciolti, mescolandolo bene, finchè tutto sembri una poltiglia; della quale, divenuta che sarà fredda, empirete i vasi preparati. In vece dello zucchero potete adoperare il giulebbe alla piuma nella medesima quantità, ed allora vi necessita acqua.

Per far marmellata di pistacchi o di mandorle.

Prendasi 762 grammi di pistacchi o di mandorle, si pelino e si macinino colla pietra della cioccolata, si passino per lo staccio con chilogrammi 2, 286 di zucchero polverizzato, o con altrettanto giulebbe alla piuma. Avverto, che usandosi il giulebbe, si ponga la composizione ad un fuoco lento per disciorla; ma se al giulebbe si sostituisce lo zucchero, allora non si pone al fuoco, ma unicamente vi si dà l' odore a voi confacente, mischiandolo bene, e si ripone tosto ne' vasi. Di questa ve ne potete servire anche per far sorbetti e per la cucina.

Per far marmellata di cedro, di cedrone od altri agrumi.

Tagliate gli agrumi in quattro pezzi, e fateli bollire con acqua naturale nella bastardella per un quarto d' ora; dopo levateli dal fuoco, e poneteli in acqua fresca, dove li lascerete per ore 24. Replicherete questo per tre volte; ma la terza volta li farete bollire una buona mezz' ora per cuocerli a dovere, affinchè si possano discior bene; ed allora li lascerete in acqua fresca per tre o quattro giorni.

Converrà però che vi mutiate l' acqua di sovente, a fine di levare loro ogni amarezza.

Di poi prenderete una quantità di giulebbe alla piuma, sufficiente a far cuocere gli agrumi, e li farete bollire sino che sieno disciolti in modo da passarli nello staccio. Quelli che non potranno passare per lo staccio, si pesteranno nel mortaio, e così si passeranno. Si tornano in fine a far bollire, per ridurre la composizione in somiglianza di poltiglia, prima di porla nei vasi.

Si può altresì con questa formare dei sorbetti, e serve anche per uso di cucina. Se mai alle volte volesse subbollirvi, tornatela a ribollire con aggiungervi dell' altro giulebbe.

CAPITOLO SETTIMO.

PER SCIROPPARE GLI AGRUMI.

In qual maniera si sciroppino gli agrumi ed altri frutti.

Prendete gli agrumi, tagliateli, fateli bollire, poneteli in acqua fresca nella medesima maniera, e tante volte, come ho detto di sopra per le marmellate di agrumi.

Finito il tempo dell'infusione si fanno cuocere nel giulebbe per lo spazio di un quarto d'ora; si rovesciano in un vaso di terra, dove si lasciano per ventiquattr' ore. Similmente si ripete la seconda volta. La terza volta poi si fanno bollire, sino a tanto che dalla mestola si abbiano le due gocciole, come dicevamo del giulebbe alla *Petite perle*. E si ponga ne'vasi.

Per sciroppare le noci.

In primo luogo abbiate occhio di far raccorre le noci prima di *S. Giovanni*, vale a dire verso agli otto o dieci di giugno circa. Pelate le noci, date loro un piccolo taglio col coltello da una sola parte, fatele bollire per tre volte in acqua naturale e mettetele nell' acqua fresca nella stessa maniera che ho detto della marmellata d' agrumi.

Dopo l' infusione d' acqua fresca mettete a ciascheduna uno stecco di garofani, e poi fatele cuocere con giulebbe nel medesimo surriferito modo degli agrumi.

Per sciroppare persici, peri, pomi, prugne, sorbe, ecc.

Provvedete dei persici immaturi di glandula bianca, e che sieno di quelli i quali lasciano la glandula; pelateli e poi fateli bol-

lire nel giulebbe alla perla per mezzo quarto d' ora: e ciò replicherete per tre volte coll' intervallo di ore ventiquattro dall' una all' altra.

Per sciroppare albicocche, meliache, e mandorle verdi.

Procurate di avere questi frutti, che sieno acerbi e colla glandula tenera, così che con uno stecco di legno si possano passare da parte a parte, e fateli bollire nell' acqua per mezzo quarto d' ora. Di poi levateli dal fuoco, e poneteli nell' acqua fresca, ove li lascerete per ore 24. Poscia fateli bollire per un quarto d' ora nel giulebbe alla perla. Metteteli in seguito ne' vasi.

Per sciroppare fagiuoletti, peperoni, cocomeri e melloni alla savoiarda.

Prendasi quella qualsivoglia quantità di questi erbaggi, e si mettano in acqua di sale per quindici giorni: indi si levino da colà, e si lascino in acqua fresca per altri tre giorni, mutandosi però quest' acqua ogni giorno. Di poi si facciano bollire per mezz' ora in acqua naturale, si estraggano e si mettano in acqua fresca. Questo si ripeterà per tre volte collo intervallo di ore 24 dall'una all' altra. Quando

saranno cotti nell'acqua, li farete bollire in un giulebbe di mezza qualità per ben altre tre volte, per lo spazio di un quarto d' ora per volta, e coll'intervallo di ore 24 dall'una all' altra. In fine vi porrete un pochettino di aceto.

AVVERTENZA.

I fagiuoletti debbono essere novelli, teneri e vi si debbono levare le filaccica. I peperoni pure debbono essere novelli, e si trapassano con pungitoio. Ai cocomeri si rade la superficie della pelle, e debbono essere piccoli. I melloni dovranno avere nè più nè meno corpo di una noce; si pelano e si fanno in quattro pezzi.

Ho di già insegnato che debbono essere cotti nell' acqua prima di porli nel giulebbe; ed altresì vi avverto, che dinanzi metterli nel giulebbe, dovete insteccare i cocomeri ed i melloni di garofani, ed i peperoni di cannella. I fagiuoletti vanno messi in un giulebbe con cannella.

CAPITOLO OTTAVO.

Maniera di fare sciroppi di cannella, cedronella, bergamotti, ecc.

Prendete del giulebbe alla piuma, che sia

piuttosto giovine, affinchè gli aromi, ecc. possano bollire di più, e comunicare un maggior odore: infondetegli dentro cannella, scorza di cedro, di limoni, ecc., fatelo bollire per un quarto d' ora. Lasciatelo raffreddare, e poi mettetelo nelle bottiglie.

Di questo se ne può servire da porre nell' acqua da bere.

Altra maniera di fare i suddetti sciroppi.

Si potranno prendere, per esempio, 81 grammi di cannella e si metteranno in un lambicco con due litri e due quinti d' acqua naturale, da cui si avranno otto quinti di estratto. Mettansi dentro a quello chilogram. 3. 048 di zucchero, si schiarisca colle uova, come si è insegnato, e poi facciasi passare per un pannolino attuffato in acqua fresca. Si torni di nuovo a far bollire per mezz' ora, ed a suo tempo s' inflaschi.

CAPITOLO NONO.

In qual modo si conservino le amarasche, le prugne bianche, i persici ed altri frutti di simile sorta.

Prenderete, per esempio, chilogr. 1. 524 di

amarasche migliori, tagliate loro il gambo nel mezzo, e ne empirete un vaso di terra. In seguito piglierete 14 grammi tra garofani e cannella con chil. 1. 524 di zucchero in pane polverizzato, e getterete ogni cosa nel vaso; di poi avrete dello spirito di vino distillato da due volte, e ne porrete nel suaccennato vaso sino che potrà contenervene. Finalmente otturate bene il vaso con pergamena, e ponetelo ad arrostire al sole per quindici giorni. Passato un tal tempo ritiratelo.

Lo spirito che sopravvanzerà dopo aver consunti i frutti, si può di nuovo distillare, e sarà atto per formare rosolio.

CAPITOLO DECIMO.

Maniera per candire frutti, agrumi ed erbaggi, cioè peri, pomi, sorbe, cedroni, limoni, bergamotti, napolini, sparagi, zucche, melloni, ecc.

Abbiate gli agrumi, ecc. di già cotti nello zucchero, e fateli nuovamente bollire adagio adagio in giulebbe tirato alla perla. Guardate bene che lo zucchero non prendi la caramella. Sarete in tempo a levarli, allorchè toccando voi il giulebbe con due dita, scorgerete che

nel raffreddarsi si ferma in guisa di farina. Con tutta prestezza li leverete dallo zucchero con istecchi o forchetta, e li porrete sopra qualche ferro o rame foracchiato. Alla fine li metterete ad asciugare nella stufa.

CAPITOLO UNDECIMO.

Maniera in cui si formano i frutti ed agrumi alla caramella, cioè amarasche, cerase, uva, castagne arrostite, cedroni, scorze di portogallo, ecc.

Disponete quegli agrumi e frutti che volete; infilzateli con uno stecco ad uno ad uno, attuffateli nello zucchero tirato alla caramella, ma prestamente, se no lo zucchero vi prenderà del fuoco. Frattanto collocateli sulla pietra, o sopra d'una sottocoppa d'argento unta leggermente d'olio di mandorle dolci. Poneteli poi nella sfufa calda.

CAPITOLO DODICESIMO.

Maniera di imitare vari frutti, salame, ecc. con pasta di marzapani.

Per formare le glandule di persico.

Pelate e pestate in un mortaio grammi 324

di mandorle dolci, ed altri di amare, ed affinchè le mandorle non vi facciano olio, vi mischierete insieme un pochettino di chiaro d'uovo. Prendete di poi chil. 2, 668 di zucchero in pane bene polverizzato, ed incorporate tutto insieme, dandogli il colore con uva di Spagna, ed in sua mancanza con pezza di levante; con questo però, che il giulebbe di distemperar il colore sia ristretto, ed il colore sia abbondante.

Disposto l'impasto, formate de' bocconi adattati alla forma che siete per usare, ed abbiate altre 381 grammi di zucchero per polverizzare ogni volta la forma, ed involgervi dentro il boccone prima che li diate la forma. Formate che siano, collocatele su di uno staccio, e mettetele per due giorni in una stufa ben calda, che saranno allestite.

Per formar le frambose.

Si peli e si pesti chil. 1, 143 di mandorle dolci nella maniera stessa che ho detto per le glandule di persico, e poi si faccia l'impasto unendovi chil. 1. 524 di zucchero in pane. Tutto il restante, fuorchè la forma propria, si usi come sopra.

Per formare le castagne crude.

Fate nell' accennata guisa l' impasto con chilogr. 1, 143 di mandorle dolci, e chilogrammi 1. 524 di zucchero. Le mandorle però, per queste non debbono essere tanto minute, e vi si dee aggiungere un poco di cedrone ben minuto, o scorza di limone, ecc. Il resto come sopra.

Per formare le castagne abbrustolite.

Non dovete far altro che sopraggiungere alla dose delle castagne crude una mezza tavoletta di cioccolata minuzzolata con un poco di mandorle già pestate; e questo con arte lo metterete separatamente nella forma, a fine di marcare in qualche luogo nella castagna l'abbrustolito che in quelle suole apparire.

Per formare le spugnole.

Prenderete la suddetta dose di mandorle dolci e di zucchero, e le darete il colore con iscorza di limone pestata con zucchero e cannella. Al gambo però non darete alcun colore. Se volete farle nere, potete aggiungervi un pochettino di cioccolata. Tutto il rimanente nello stesso modo indicato di sopra.

Con questa composizione potete formare tartufi e qualsivoglia altro fungo, persici, spa-ragi, ecc.

Per formare le mandorle e le ulive.

Dovete prendere chil. 1. 143 di pistacchi, pelarli e pestarli, dando loro qualche odore, e chil. 1. 524 di zucchero in pane; userete pure il chiaro d'uovo per impedirne l'olio. L'impasto debb' essere piuttosto duro. Onde ad ogni occasione vi aggiungerete qualche poco di zucchero. Alle ulive farete il gambo di cannella. Nel rimanente opererete come sopra.

Per formare le noci.

Prendete, pelate e pestate chil. 1. 143 di mandorle dolci con un poco di cannella per dar loro il colore e chil. 1. 524 di zucchero in pane. Fatene l'impasto come sopra, ecc.

Per formare il salame crudo.

Prendete chil. 1. 524 di mandorle dolci, e le pelerete tutte; una metà la pesterete nell'indicato modo, l'altra metà la lascerete intera. Indi pigliate chil. 3. 048 di zucchero in pane bene polverizzato, grammi 14 di cannella, e 7 grammi di garofani, e formatene l'impasto. Alla fine avrete un intestino o budello, lo laverete diligentemente, lo farete asciugare al sole, e lo empirete bene coll'impasto preparato, dandogli il colore con uva di Spagna.

o pezza di levante: in seguito lo legherete con funicella sottile in somiglianza del salame, dandogli qualche laccio anche nel mezzo: e lo porrete nella stufa per due giorni. Quando sarà ben asciutto, ne taglierete le vostre fettoline, come si fa col salame di pesce o di maiale.

Per formare una bondiola.

Eseguirete ogni cosa come per il salame; eccettuato che pesterete tutte le mandorle, e ad una metà darete il colore insieme allo zucchero, garofani e cannella; e l'altra metà si dovrà lasciar bianca. Perocchè nell'empire il budello userete d'un cucchiaio, e porrete poco a poco distintamente le bianche dalle colorite ad imitazione della bondiola di maiale.

Per formare salsicciotti.

Pigliate pure chil. 1. 524 di mandorle dolci, chil. 3. 048 di zucchero, la dose stessa di cannella e di garofani che pei salami, dando il colore a due terzi dell'impasto, e l'altro riserbandolo bianco, per ripartirlo nel budello poco a poco con 245 grammi di cedroni canditi tagliati in quadretti. Legateli come salsiciotti ad uno per uno, e metteteli nella stufa per due giorni. Avvertite di prendere il budello adattato, e di levar loro bene il grasso, ecc.

CAPITOLO TREDICESIMO.

In che modo si fanno
i frutti di marzapani alla caramella.

Preparate al fuoco lo zucchero tirato alla caramella, ed attuffatevi dentro quei marzapani che volete, di poi poneteli sulla pietra o sottocoppa d'argento unta d'olio di mandorle dolci: lasciateli raffreddare, e successivamente metteteli nella stufa.

CAPITOLO QUATTORDICESIMO.

Come si faccia lo spirito di vino
con cui si formano i rosoli.

Prendete, per esempio, litri 75 di vino, sano o corrotto, bianco o rosso, sebbene il bianco è sempre migliore, che non sia acido, ma che sia senz'acqua, e se il lambicco tiene soli 75 litri, mettetene soltanto cinque secchie per lasciarlo agitare con libertà. Collocate sul fornello il lambicco, incollatevi all'intorno della carta, e ponetevi in cima dell'acqua fresca, neve o ghiaccio; dategli un fuoco lento, e ricevete lo spirito in una bottiglia di vetro. Ogni qualvolta l'acqua che avete

messa di sopra si sarà riscaldata, ve la muterete, oppure cambierete la neve o il ghiaccio.

Se il vino sarà veramente buono, vi darà la prima volta dieci ai dodici litri di estratto con flemma. Ripassatelo la seconda volta, e ne sortiranno sei litri e mezzo. Tornatelo a ripassare per la terza volta, e riusciranno quattro litri e mezzo di liquore. Quando il liquore sarà passato per la terza volta, ve ne servirete per fare i rosoli, che sono per insegnarvi in appresso; ed a quello che volete usare a tale oggetto, non darete verun odore. Potete anche darvi l'odore prima di passarlo la terza volta, e servirvene in tale maniera.

CAPITOLO QUINDICESIMO.

Per fare la maraschina di Zara.

Levate il gambo e le glandulette a chilogrammi 22, 860 di amarasche, gettatele in un secchio d'acqua fresca, ed ivi lasciatele per tre giorni; frattanto tritolate le glandulette, e ponetele colle amarasche nel lambicco con quattro litri e mezzo d'acqua naturale. Distillatele per l'indicato modo, che sortiranno 4 litri e mezzo di liquore.

In seguito prendete Chil. 6,096 di zucchero in pane, e 2 litri e 2 quinti di spirito di vino senza odore passato tre volte, ed unitelo al liquore delle amarasche. Se mai vi sembrasse la composizione troppo gagliarda, mettetevi dentro un poco d'acqua naturale fresca. Ricordatevi sempre però, che nel filtrarla di nuovo perde qualche cosa della sua gagliardia. Onde sappiatevi regolare.

Per rendere la maraschina chiara e limpida come l'acqua.

Abbiate un imbuto di latta, che sia alto centimetri 35 e che tenga circa otto quinti di liquore. Mettete poco a poco con una bacchettina nel fondo del canaletto, del cotone sfioccato all' altezza di un palmo della mano, ma che non sia compresso. Di poi gettate leggermente nell'imbuto grammi 648 di arena di mare, la quale non abbia odore. Metettevi di sopra il rosolio già preparato, e se volete anche averlo più limpido, tornatelo a ripassare. Ponetelo nelle bottiglie, ma turatele bene. Se lo beverete dopo un anno sarà alquanto migliore.

Per fare la persichina ossia il rosolio di persici.

Prendete chilog. 15, 240 di persici maturi; levate loro le anime, e mettetele unitamente ai persici in un altro lambicco con litri 5 e mezzo d' acqua naturale. Lambiccateli nella stessa maniera delle amarasche. Mettete di poi nel liquore chilog. 6,090 di zucchero in pane, e due litri e due quinti di spirito senza odore, che sia passato tre volte. Se vi pare troppo gagliarda, mettetevi un poco d' acqua fresca. Finalmente filtratela per l' imbuto, come vi ho insegnato per le amarasche.

In questa maniera si possono fare rosoli di cedrato, di portogalli, bergamotti e di qualsivoglia altro agrume o frutto che abbia grato odore.

Per far rosolio di persichina in un altro modo.

Lambiccate otto quinti di spirito di vino passato di già due volte, ed aggiungetevi due pugni di foglie di persico. Dopo che sarà sortito tutto lo spirito, lo che proverete con un cucchiaio pieno di liquore che sorte, al quale porrete dentro una carta accesa; e se mantiene il fuoco, indicherà d' esservi dello spirito, e se il fuoco estingue non ve ne è

più. Prenderete del giulebbe lungo, e per ogni 4 quinti di spirito vi porrete 8 quinti di giulebbe. Dovete però regolarvi col vostro palato, e se è troppo gagliardo aggiungervi dell' acqua fresca; e se è poco spiritoso, mettervi dello spirito. Fatelo finalmente passare per l' imbuto come sopra, ecc.

Altresì in questa maniera si può fare del rosolio con ogni sorta d' agrumi o frutti odoriferi.

Per far rosolio di caffè.

Lambiccate grammi 648 di caffè macinato dentro 4 litri e 4 quinti d'acqua naturale. Da questo sortiranno tre litri ed un quinto di liquore: uniteli a chilog. 3. 810 di zucchero in pane polverizzato, ed a sei quinti di spirito passato tre volte, indi fatelo passare per l'imbuto.

Per far rosolio di caffè in altra maniera.

Lambiccate di nuovo due litri di spirito passato due volte con grammi 762 di caffè macinato e ne sortiranno otto quinti. Frattanto chiarite chilog. 4. 572 di zucchero fino con 3 litri e un quinto d' acqua per lo meno, acciocchè riesca un po' lungo. Freddo che sarà

il giulebbe, unite ogni cosa insieme: dategli quel gusto che vi piace, siccome vi ho insegnato di sopra, e filtratelo per l'imbuto.

Per far rosolio di cioccolata.

Lambiccate 762 grammi di cacao abbrustolito dentro a 2 litri e 2 quinti d'acqua naturale, e sortiranno otto quinti di liquore. Di poi con altri 2 litri e 2 quinti d'acqua lambiccate separatamente grammi 162 di cannella, ed avrete otto quinti di liquore. In fine lambiccate pure da per sè stessa 27 grammi di vaniglia con altri 6 quinti d'acqua, che darà 4 quinti di liquore. Unite i quattro litri e 2 quinti di liquore con otto quinti di spirito passato tre volte, e chil. 4,572 di zucchero in pane. Aggiustatelo al vostro palato, e fatelo passare per l'imbuto.

Per fare rosoli di ruta.

Prendete un pugno di ruta, e 3 litri e 1 quinto di spirito passato due volte, e lo lambiccherete, che vi sortiranno 2 litri e 2 quinti di liquore. Per raddolcirlo schiarirete chil. 3, 048 di zucchero in 4 litri d'acqua, e lo incorporerete insieme. Procurate di lasciarlo gagliardo, che questo è il suo proprio.

Per fare rosolio di ginepro.

Lambiccate chil. 1. 524 di ginepro dentro a tre litri e un quinto d' acqua naturale, che avrete litri due e due quinti di estratto. Indi prendete chilog. 3, 0 48 di zucchero in pane, e gettatelo in quattro quinti di spirito che avete passato tre volte: mischiate tutto ciò coll' acqua di ginepro, sin a tanto che si è liquefatto lo zucchero. Adattate la composizione al vostro gusto, e poi passatela per l' imbuto.

Per fare rosolio di ginepro collo spirito.

Dovete lambiccare di nuovo con chil. 1, 524 di ginepro, tre litri e un quinto di spirito già passato due volte, che darà due litri e due quinti di liquore: lo raddolcirete con giulebbe formato di chil. 3, 810 di zucchero in 4 litri d'acqua, in seguito lo farete passare per l'imbuto.

Per far rosolio d' anici.

Lambiccherete chil. 1, 524 d'anici dentro a 4 litri e 4 quinti d' acqua naturale, e ne sortiranno tre litri e un quinto. In appresso prenderete otto quinti di spirito, che sia passato tre volte, e lo unirete all' acqua

di anici con chil. 3, 810 di zucchero in pane. Adattatelo al vostro gusto prima di passarlo per l' imbuto.

Per fare il detto rosolio in altra guisa.

Mettete in un lambicco con grammi 762 di anici, litri 2 e 2 quinti di spirito già passato due volte, che sortiranno otto quinti di liquore. Intanto schiarite chil. 3, 810 di zucchero con tre litri e un quinto d' acqua per raddolcirlo. Passatelo, ecc.

Per fare rosolio di cannella.

Lambiccate di nuovo litri tre e un quinto di spirito passato due volte, che sortiranno due litri e due quinti di liquore. Schiarirete di poi chil. 4, 572 di zucchero in pane in 4 litri di acqua per raddolcirlo, e lo farete pur passare per l'imbuto.

Per far rosolio di cannella in diverso modo.

Prendete un fiasco di vetro che tenga due litri e due quinti di spirito cotto tre volte, e grammi 81 di cannella intera. Turate tosto il fiasco con pergamena, e lasciatelo così per un mese. Preparate poi una dose di giulebbe alla piuma formato con 5 litri e 4 quinti d'acqua,

e chil. 4. 572 di zucchero : schiaritelo bene, e passatelo per un pannolino tuffato in acqua fresca, prima di filtrarlo per l' imbuto.

Per fare rosolio di garofani.

Lambiccate insieme a grammi 81 di garofani litri tre e un quinto di spirito cotto due volte, e vi darà due litri e due quinti di liquore. Prendete chil. 4. 572 di zucchero con 4 litri d' acqua. Unite il tutto insieme, e passatelo per l' imbuto.

Per far rosolio di garofani in altra maniera.

Si lambicchino tre litri e un quinti d'acqua con grammi 81 di garofani, ed avrete un litro e due quinti di estratto. Raffreddato che sia, unitevi quattro quinti di spirito cotto tre volte, e chil. 3. 048 di zucchero in pane. In fine fatelo passare per l' imbuto.

Altro rosolio di garofani.

Ponete dentro ad un fiasco di vetro otto quinti di spirito cotto tre volte, e 27 grammi di garofani interi. Turatelo con pergamena e lasciatelo cosi per un mese. Dopo questo tempo rovesciatelo in un' altro fiasco. Raddolcitelo poi

con giulebbe alla piuma, formato con chil. 4. 572 di zucchero e quattro litri e quattro quinti d' acqua. Si fa passare per l' imbuto, e siccome riescirà un poco torbido, muterete l'arena e la bambagia, e lo ripasserete altre volte a vostro talento.

Per far rosolio di vaniglia.

Lambiccate nuovamente tre litri e un quinto di spirito di già cotto, che sortiranno due litri e due quinti di liquore. Indi prendete chil. 4. 572 di zucchero in pane, e 4 litri e 4 quinti di acqua naturale: mescolate ogni cosa insieme, e poi passatelo per l' imbuto.

Per fare rosolio di vaniglia in un' altra foggia.

Si mettano nel lambicco tre litri e un quinto d' acqua con 54 grammi di vaniglia, da cui si avranno due litri e due quinti di estratto. Di poi prendansi chil. 3, 048 di zucchero in pane con otto quinti di spirito cotto tre volte, e si unisca il tutto insieme. Accomodatelo al vostro palato, e fatelo passare, ecc.

Per fare un altro rosolio di vaniglia.

Prendete grammi 27 di vaniglia tagliata a pezzetti, e mettetela in un fiasco di vetro con

un litro e tre quinti di spirito di tre cotture. Turate bene il fiasco con pergamena, e così lasciatela per un mese. Passato questo tempo rovesciatelo in un' altro fiasco. Schiarite poi chil. 4. 572 di zucchero in 5 litri e due quinti d'acqua: unite insieme ogni cosa, e passatela pel sifone. Se vi riesce torbida, ripassatela sino a tanto che l' avete resa limpida.

Per fare un ratafià di Marsiglia.

Si prenda grammi 762 di cerase nere e 762 grammi di amarasche belle, e 381 grammi di frambose. Levate le glandule sì alle cerase che alle amarasche, frangetele e ponetele in un fiasco di vetro insieme ad otto quinti di spirito di tre cotture e 14 grammi di garofani, con un pizzico di semenzina di coriandri, e con un poco di macis. Lasciatele poi turate con pergamena per un mese. Dopo tal tempo le passerete per un pannolino dentro ad un altro fiasco di vetro. Schiarite in seguito chil. 3,048 di zucchero con tre litri e un quinto d'acqua, e quando il giulebbe sarà divenuto freddo passerete il tutto per l' imbuto di lata.

CAPITOLO DECIMOSESTO.

Come si possono tutti gl' indicati lavori ridurre a bagno-maria.

Per ridurre i summentovati rosoli a bagno-maria, bisogna avere delle storte di vetro: questa ripongansi in un vaso di rame, il quale sia pieno d' arena in guisa tale che circondi il tubo di vetro: si dà un fuoco lento al vaso, e ne sorte lo spirito preparato con quegli odori che sianvi più a grado. In vece dell' arena potete anche prevalervi dell' acqua ponendo il tubo di vetro, oppure un lambicco di rame in un recipiente più grande; allora però converrà che osserviate bene che non manchi l' acqua, giacchè anderebbe a male ogni cosa: onde se l' acqua si diminuisce ve ne sopraggiungerete dell' altra. Il fuoco poi debb'essere gagliardo.

CAPITOLO DECIMOSETTIMO.

Metodo nuovissimo e facilissimo per fare rosoli e ratafià finissimi.

L' arte di fare i rosoli, specialmente poi i fini, è una delle più facili parti della chimica

economica. Egli è più difficile il far sempre del buon pane colla medesima buona farina, che di riuscire sempre bene a fare rosoli; poichè vista che si sia una volta sola questa operazione, un giovinetto di dodici anni la ripeterà sempre con eguale successo.

Tutte le difficoltà che incontrano alcuni nell' esercizio di quest' arte dipendono dalla cattiva costruzione dei loro strumenti, specialmente poi del loro lambicco, il quale par fatto apposta per opporsi direttamente ai sani e giusti precetti della fisica. I lambicchi comuni dei nostri distillatori sono vastissimi otri di rame terminate da un ristrettissimo collo, il quale essendo sormontato da un picciolissimo cappellino, non può portare che un egualmente piccolo refrigeratorio. Ora essendo l' evaporazione dei liquidi in ragione diretta della superficie, ne viene per conseguenza che qui essendo l' orificio del tubo, per dove passar debbono i vapori piccolissimi in proporzione della vastità dell' otre, non possono condensarsi che in piccola quantità e quindi la distillazione riesce lentissima, ed i vapori che nascono nell' otre, e che non possono sortire, ripiombano nel liquore, e circolano così inutilmente nel lambicco. A questo difetto ha egregiamente rimediato il celebre *Beaumé*, il

quale ha data nella sua farmacia la figura di un lambicco che fra gli altri vantaggi che presenta, ha pur quello di essere di superficie eguale a tutto il corpo del lambicco medesimo, quindi distilla con incredibile celerità. Due sole riforme sono necessarie, cioè, che il refrigeratorio sia fatto a cono inverso perchè contenga la massima quantità d' acqua possibile, e che questa arrivi al livello dell' apice del cono interiore; ora se gli farà saldare un tubo d' ottone proporzionato, alto un pollice, da chiudersi con una forte vite dello stesso metallo, per poter introdurre nel lambicco del liquore, qualora faccia bisogno, senza essere obbligati a smontar sempre il lambicco.

L' altro pregievolissimo vantaggio che ha questo lambicco, si è che con esso si può distillare a bagno-maria, ciò che fare non si può con altri, e che facilita insignemente l'operazione, come vedremo. L'autore veramente prescrive che il bagno-maria debba esser fatto di stagno, ma si può ugualmente fare di rame bene stagnato. In questo lambicco si può distillare il vino, e si cava tutta l' acquavite che può dare; si rettifica dopo questa, e si ottiene dell' ottimo spirito di vino, il quale distillato a bagno-maria, rende dell' ottimo alcoole, o spirito per vernice. Qualora cono-

scer si voglia la purità di un dato spirito di vino, non bisogna mai servirsi del pesaliquore, che è uno strumento infedelissimo; in vece sua si prenda un vasellino qualunque di cristallo che abbia il turacciolo bene smerigliato, e che contenga circa grammi 27 d'acqua, più o meno non importa. Si faccia fare un peso d' ottone che esprima esattamente la tara del vasellino, poi si riempia d'acqua limpida di pozzo, e si pesi; dopo si noti quanti grani d' acqua contiene il vasellino. Ciò fatto si pesino a questo modo i diversi spiriti di vino, acquavite ed alcoole, e dal loro minor peso si arguirà la loro maggiore purità.

L' altro strumento necessario si è l' imbuto per filtrare i rosoli. Questo è fatto precisamente come i comuni, a riserva che debb'essere della tenuta per lo meno di otto quinti. Sul di lui bordo si fa scaldare una fascia di latta alta quattro dita circa che lo contorni esattamente, la quale serve a sostenere il coperchio che dee chiudere la scatola. Si fa poi fare un catinetto di latta forato che abbia il bordo un po' rivoltato, e che entri nell' imbuto, in cui sarà sostenuto da un filo d'ottone che si farà saldare circolarmente sulla soperficie inferiore dell' imbuto ov' è saldata la fascia. In questo catinetto si mette un foglio

di carta asciugante per dove passar deve il rosolio. Ora veniamo alla pratica.

Rosolio di cioccolata coloralo.

Prendete cioccolata fina con vaniglia grammi 762. Alcoole di vino perfetto tre litri e un quinto. Acqua di fonte litri tre e un quinto. Zucchero fino chil. 3, 810.

Rompete lo zucchero in pezzi grossi come un uovo, e mettetelo sul bagno-maria; poi fate stemperare la cioccolata a fuoco leggiero in litri due e due quinti d'acqua che verserete sullo zucchero, unendovi tutto l'alcoole; negli altri quattro quinti vi batterete quattro chiara d'uova in modo che facciano molta schiuma, che verserete pure sul bagno-maria. Mettete su di esso il cappello che riempirete di acqua fredda; attaccate al becco del lambicco il vostro recipiente, e fate fuoco. Quando sarà distillato circa quattro quinti di spirito sospendete la distillazione, e cessata che sia voterete il liquore distillato nel bagno-maria per la parte superiore del refrigeratorio, lasciando così l'apparato per dodici ore affinchè si raffreddi compiutamente. Smontatelo poi e troverete il vostro rosolio limpidissimo, e del colore della cioccolata che passerete sul filtro.

Se lo volete limpidissimo distillate a bagno-maria la soluzione di cioccolata coll'alcoole di vino finchè abbiate ottenuto tutto l'alcoole impiegato, poi aggiungendovi lo zucchero e l'acqua necessaria colle chiara d' uova, procedete come sopra, e vi riescirà un rosolio limpidissimo e senza colore e graziosissimo. Nella stessa maniera si prepara il rosolio chiaro e colorato di caffè tostato e macinato.

Rosolio di cannella.

Prendete cannella fina soppestata grammi 81. Alcoole di vino buono, litri tre e un quinto. Acqua otto quinti.

Distillate a bagno-maria sino che abbiate ottenuti i 3 litri e un quinto di Alcoole. Allora smontate l' apparato gettate il residuo che troverete nel bagno-maria, e lo laverete bene; poscia in esso vi metterete chil. 3. 048 di zucchero raffinato, acqua comune entro cui saranno state sbattute quattro chiara d' uova, litri due e due quinti: distillate al solito e filtrate.

Rosolio di persico.

Prendete mandorle di persico soppestate chilog. 1, 143. Cannella fina soppestata denari 3. Acqua 8 quinti. Alcoole litri 4.

Distillate a bagno-maria ritirando i quattro litri di spirito, poi aggiungete zucchero fino raffinato chil. 4. 572. Acqua litri 3 e un quinto con quattro chiara d'uova sbattute. Acqua di fiori d'arancio 762 grammi. Mettete il tutto nel bagno-maria. Distillate al solito e filtrate.

Rosolio di cannella colorato.

Prendete Alcoole di vino litri tre e un quinto. Cannella fina grammi 81. Scorse di due cedrati e di un arancio. Acqua otto quinti.

Distillate a bagno-maria per ottenere tutto l'alcoole; poi prendete zucchero fino raffinato chil. 4, 472, Acqua litri tre e un quinto, con quattro chiara d'uova sbattute, che metterete nel bagno-maria; quindi prenderete cocciniglia sottilmente polverizzata denari sei. Sale di tartaro, allume di rocca crudo e polverizzato, di ciascuno otto grani.

Tirate bene in un mortaio di pietra queste droghe con un poco d'acqua per formarne una poltiglia tenera. Quando vedrete che la mistura avrà acquistato bel colore di porpora, versatela nel vostro bagno-maria, sciacquando bene con un po' acqua il vostro mortaio, ed aggiungendo al rosolio anche questa lavatura. Procedete in seguito secondo si è detto.

Rosolio di sedano (sellero).

Prendete semi di sellero soppestato 27 grammi. Alcoole di vino 8 quinti. Acqua 4 quinti. Distillate, ritirando gli otto quinti di spirito impiegato, ed allora aggiungete zucchero fino raffinato chilo. 1, 905. Acqua sbattuta con due chiara d' uova otto quinti.

Mettete il tutto nel bagno-maria, distillate e filtrate al solito.

Ratafià di persici.

Prendete sugo di persici un litro e tre quinto. Alcoole di vino tre litri e un quinto. Zucchero fino raffinato chil. 4. 572. Chiara d'uova sbattute nel sugo del frutto numero 4.

Mettete il tutto nel bagno-maria; distillate e filtrate secondo l' arte.

Per fare il sugo bisogna prendere dei persici i più belli ed i più maturi, e guardarsi che non ve ne siano di guasti; separati i nocciuoli, si pesta la polpa in un mortaio di pietra col pestello di legno che siano ben netti e puliti. Allorchè la polpa sarà ridotta ben fina, si mette in una forte tela da bucato, e se ne spreme il sugo sotto il torchio.

Ratafià di cotogni.

Prendete garofani ammaccati denari sei. Cannella ammaccata denari tre. Alcoole di vino tre litri e un quinto. Acqua otto quinti.

Distillate secondo l' arte a bagno-maria per ottenere tutto l'alcoole impiegato: allora prendete sugo di pomi cotogni otto quinti. Zucchero fino raffinato chil. 4. 572. Chiara d'uova sbattute nel sugo num. 4.

Mettete il tutto nel bagno-maria; distillate e filtrate come sopra.

Ratafià di fiore di cedro.

Prendete fiori di cedro freschi chil. 1. 524. Alcoole di vino tre litri e un quinto. Zucchero fino raffinato chil. 3. 810. Acqua entro cui siano state sbattute quattro chiara d' uova tre litri e un quinto.

Mettete il tutto nel bagno-maria; distillate e filtrate al modo solito.

Ratafià di noci verdi.

Prendete noci verdi chil. 3. 048. Cannella grammi 7. Macis 3 denari. Alcoole litri 3 e un quinto. Zucchero chil. 4. 572. Acqua in cui vi sieno sbattute sei chiara d' uova litri tre e un quinto.

Le noci debbono essere verdi e grosse, ma appena tanto che si possono facilmente trapassare con un ago; si pestano finamente in un mortaio di pietra, poi si mettono nel bagno-maria col rimanente degli ingredienti, e si procede come al solito.

Acqua d' oro.

Prendete Alcoole di vino litri tre e un quinto. Scorze fresche di sei cedrati. Macis tre denari. Acqua quattro quinti.

Distillate a bagno-maria per ottenere tutto l' alcoole; poi prendete zucchero fino raffinato rotto chilog. 4, 572. Acqua di fiore d' arancio 762 grammi. Acqua comune con 4 chiara d' uova sbattute tre litri e un quinto. Tintura di zafferano quanto basta per dare al rosolio il color d' oro.

Mettete il tutto nel bagno-maria, e procedete come si è detto: filtrato che sia il rosolio, con un poco di esso sbatterete con una forchetta sopra di un piattello di terraglia delle foglie d' oro finchè sieno ben divise, poi metterete un poco di questa mistura in ogni bottiglia del vostro rosolio.

CAPITOLO DICIOTTESIMO.

Spirito composto, detto d'acqua di Colonia.

PREPARAZIONE I.

Si prendono le sommità di melissa secca o maggiorana, di timo, di rosmarino, d'isopo e d' assenzio alla dose ciascuna di 27 grammi, 54 grammi di fiori di levanda, 27 grammi di radice d'angelica di Boemia, 54 grammi di cardamomo minore, 27 grammi per sorta di bacche secche, di ginepro, di semi d' anici, di carvi, di cumino e di finocchio, 54 grammi di cannella fina, 54 grammi di noce moscata, 27 grammi di garofani, 54 grammi di scorze fresche di cedro, una dramma di olio essenziale di bergamotto, e chil. 12. 192 di acquavite.

Si pestano le parti dure, e si sminuzzano le molli, indi si fa macerare ogni cosa nella quantità di acquavite sopra indicata per lo spazio di quattro o cinque giorni: poi si distilla a bagno-maria sino al punto che non vi sia che poco residuo.

PREPARAZIONE II.

Si prendano chil. 12. 716 di spirito di vino rettificato ai gradi 36, chil. 2. 667 di melissa

detta dei *Carmelitani*, grammi 108 di olio essenziale di bergamotto, due dramme d'olio essenziale di fiori d' arancio, tre dramme d' olio essenziale di cedro, 4 dramme di olio essenziale di rosmarino, e 27 grammi di tintura di belzuino.

Si mettono tutte queste sostanze in una gran bottiglia, e l'acqua di Colonia è fatta: ciò non ostante è utile di rettificarla. A questo oggetto si versa ogni cosa nel caldaio di un lambicco; si espone ad un bagno-maria dopo di aver ben chiuse tutte le commessure, si riscalda e si distilla sino al punto che restino nel caldaio chilog. 1. 524 circa di residuo.

PREPARAZIONE III.

Si prendano chilog. 2. 286 di spirito di vino rettificato al punto dei 36 gradi, 54 grammi d' olio essenziale di cedro, 27 grammi d' olio essenziale di rosmarino, 27 grammi d'olio essenziale di bergamotto, tre dramme di storace in grani. Si mette ogni cosa in una bottiglia, che si chiude esattamente e vi si lascia per quattro o cinque giorni, avendo cura di agitare di tanto in tanto il miscuglio capovolgendo la bottiglia; indi si filtra colla carta straccia posta in un imbuto di vetro, che si deve coprire, e si conserva il prodotto in vasi ben chiusi.

NB. *Dalle notizie che si hanno si rileva che la prima preparazione è la sola a cui appartenga il nome di* Acqua di Colonia.

Quest' acqua ha un odore molto grato; ed ai vantaggi per la galanteria, unisce anche quelli di essere uno dei più attivi eccitanti.

CAPITOLO DICIANNOVESIMO.

IN CUI SI TRATTA DELLE PASTE.

Del forno.

La buona costruzione del forno e il luogo ov'è posto influiscono molto al pasticciere. Però vi sono molti che, per noncuranza, abbandonano quest' oggetto al caso.

Sarebbe inutile il dare a questo proposito dei consigli al pasticciere di casa, perchè deve accomodarsi a tutt' i forni che gli si presentano.

I pasticcieri di bottega, che riscaldano i loro forni diverse volte al giorno, subiscono l'inconveniente d'avere continuamente ordinazioni, le quali esigono che il forno resti aperto più o meno tempo, mentre dovrebbe rimanere chiuso per cucinare i pezzi grandi. Onde prevenire quest' incomodo, consiglio il pasticciere com-

merciante di avere due forni, uno di grandezza mezzana pei pezzi grossi e l' altro più piccolo per le ordinazioni e le piccole paste d'ogni specie.

Si conosce ordinariamente se il forno è abbastanza caldo, se battendo con un bastone il focolare ne sortono scintille di fuoco.

Maniera di far la pasta.

Prendete due quartucci di farina e poneteli su d' una tavola ben liscia, o sopra una madia; fate un vano nel mezzo e mettete dentro 381 grammi di burro e 13 grammi di sale; se il burro è sodo, maneggiatelo prima per ammolirlo; mescolate a poco a poco la farina col burro ed il sale inumidendo d' acqua tepida, e quando tutto sia bene amalgato in modo che non vi restino grummosità, impastate la pasta a forza di braccia il più presto possibile fintanto che sia soda e ben legata insieme. Radunate la vostra pasta, spianatela due o tre volte colla palma della mano, spargetela di farina sotto e sopra, affinchè non resti attaccata alla tavola; riunite la vostra pasta in cumulo, e avviluppatela in un lino alquanto umido e non servitevene che una mezz' ora dopo. Se ne volete maggiore quantità, met-

tete il burro e il sale in proporzione del numero dei quartucci di farina. In questa pasta è d' uopo più burro in inverno che in estate, perchè a cagione del freddo è più difficile a maneggiarsi, e perchè, a volerla rendere più fina, ci bisogna più burro.

Poddingo soufflé di pomi di terra.

Preparati dodici grossi pomi di terra, impastali a fuoco con 135 grammi di burro, due bicchieri di fior di latte, una presa di sale ed un cucchiaio di farina. Passato quindi il tutto allo staccio, uniscivi grammi 81 di zucchero in polvere, della cannella, quattro tuorli di uova e quattro albumi sbattuti in fiocca. Quando il composto sarà bene incorporato, versalo in uno stampo unto di burro e ben panato, e lascialo cuocere per tre quarti d' ora fino a colore d' oro con fuoco sotto e sopra.

Torta dolce di riso e latte.

Fa cuocere del riso in parti eguali d'acqua e di latte con sale. Cotto che sia, aggiungivi poco alla volta farina bianca, sempre rimestando, poi un bel pezzo di burro, qualche cucchiaio di zucchero, alcuni acini di zibibbo. Tolto allora questo composto dal fuoco, mesci,

sotto continua agitazione, due o tre tuorli di uova, la scorza verde di un limone bene trita, e gli albumi sbattuti alla neve. Unto ora con burro una foglia di carta, adagiala sul fondo di una padella o tortiera, versagli sopra la torta, cospergila di zucchero e cannella, e cuocila con fuoco sotto e sopra.

Poddingo di pasta bignet.

Stempra in quattro quinti di latte cinque cucchiai di fior di farina con una presa di sale, due cucchiai di zucchero e la scorza verde, bene tritata, di mezzo limone. Tra la pasta a fuoco, sempre rimestandola; poi, perduto che abbia il sapore di farina, toglila dal fuoco e lasciala intiepidire. Uniscivi allora quattro tuorli d'uova e tre albumi montati in fiocca. Versa questa pasta in un piatto di rame stagnato od in una tortiera onta di burro e cuocila con fuoco sotto e sopra. Servila spolverata di zucchero.

Poddingo di semolino.

Fa cuocere grammi 81 di semolino in quattro quinti di latte con una piccola presa di sale. Cotto che sia, aggiungivi, ritirando dal fuoco la casseruola, 81 grammi di zucchero

in polvere; dei pezzetti di cedrato, 41 grammi d'uva passa, la raschiatura di una mezza scorza di arancio, due uova intere, poi due tuorla d'uova e due albumi sbattuti in fiocca. Bene rimestato il tutto, versalo in uno stampo unto e spolverizzato di pane grattugiato, e cuocilo al forno, ovvero con fuoco sotto e sopra. Servilo caldo, coperto di *zabaione*, che preparerai come segue: — Sbatti in una casseruola tre tuorli d'uova con tre mezzi gusci d'uova di vino bianco e tanto zucchero che basti ad addolcire il tutto. Frulla a fuoco lento la massa fino a densità, senza lasciarla bollire, e, quando l'avrai ritirata dal fuoco, instillavi qualche goccia di rhum, continuando a frullarlo.

Polenta dolce.

Metti a bollire grammi 381 di farina gialla, otto quinti di latte con una piccola presa di sale. Giunta la polenta a mezza cottura, ritirala dal fuoco ed aggiungivi sei tuorli di uova sbattuti con una presa di cannella, 81 grammi di burro e 162 grammi di amaretti spolverizzati. Fattone un impasto omogeneo, cuocilo in uno stampo unto, con fuoco sotto e sopra, fino a che la superficie prenda un bel colore dorato.

Crême al caffè.

Versa un bicchiere di caffè nero, forte, in tre bicchieri di fior di latte, e, mettendo il tutto a fuoco, addolciscilo con sufficiente quantità di zucchero e tienlo accanto al fuoco. Sbatti a parte nove tuorli d' uova, uniscivi a poco a poco il fior di latte ancor caldo, passa il tutto allo staccio, e versatolo in una casseruola profonda, fallo cuocere a bagno-maria. Servi questa crême fredda.

Torta di pera e pane di mistura.

Unta con burro una tortiera, spolverizzala con pane di mistura gratuggiato. Disponi sul fondo un suolo di fette di pera crude, spargile di zucchero, poi coprile con un suolo dello stesso pane grattugiato e seminavi qua e là pezzetti di burro. Sopra questo suolo stendi un altro suolo d' uva sultana e pezzetti piccoli di cedrato, e ricomincia col pane grattugiato, le pera, lo zucchero, e così via via fino a che la torta abbia la grossezza di un pollice. Copri la torta con una carta di burro e mandala al forno. — Ottima torta, facile a farsi ed economica.

Charlotte di mele.

Decorticate le mele e levate loro il torso falle cuocere con vino bianco, un pezzo di burro, zucchero, nella dose di un terzo del peso dei frutti, e pezzi di cedrato candito. Quando le mele cominciano ad asciugare, toglile dal fuoco. Ungi intanto uno stampo spolverizzato di zucchero, tappezzane il fondo e i lati con pezzi di mollica di pane francese della grossezza di uno scudo, che avrai bagnati nel burro fuso, versavi in mezzo le mele, coprile con altre simili fette di pane e fa cuocere la charlotte al forno e col testo. — Quando le mele fossero per caso troppo cotte e tendessero a squagliarsi prima di asciugare, levale dal loro giulebbe e collocale nello stampo già disposto, poi, concentrato a fuoco vivo il giulebbe da solo, versalo sui frutti. Così ridotto a giulebbo, potrai anche servirle colla crostata. Sbatti, a quest' uopo, tre albumi di uova in fiocca densa con tre cucchiai di zucchero bianchissimo in polvere, stendi questa fiocca sulle mele del giulebbe e falle prendere un colore nocciuola, coprendole per qualche istante con un testo caldo.

Zabaione allo stampo.

Metti in una casseruola alta e stretta cin-

que tuorli d' uova e cinque mezzi gusci d'uova di vino bianco con tanto zucchero che basti a rendere dolce la miscela, che aromatizzerai con pochissima noce moscata raschiata. Bene incorporato il tutto, frullalo a lento fuoco sino a giusta densità, instillandovi intanto qualche goccia di rhum, e prendendo cura, che non si elevi alcun bollore. Toglilo quindi dal fuoco, e, unitovi 7 grammi di colla di pesce, sciolta prima in poca acqua tepida, e quindi due albumi d'uova sbattuti in fiocca, versalo in uno stampo che sia bagnato con qualche goccia di rosolio e foderato internamente di sottili fette di pane di Spagna; coprilo con altre fette dello stesso pane, e colloca lo stampo nel ghiaccio pesto e frammisto a sale. — Servilo gelato sopra una salvietta. — Alcuni aggiungono allo zabaione, prima di gelarlo, quattro mascarponi, stemperandoveli compiutamente.

Poddingo di pesche.

Fa cuocere 762 grammi di pesche pelate e senza nocciuolo in un bicchiere di vino bianco con dose sufficiente di zucchero finchè siano sciroppate. Passale quindi allo staccio e mettile a freddare. Stempera intanto a fuoco in una casseruola tanto come un uova di burro con un

cucchiaio di farina bianca oppure di farina di pomi di terra, e, prima che la farina prenda colore, uniscivi parte delle pesche passate allo staccio. Bene incorporata questa pasta, versala nell' intera massa delle pesche e allungane l' impasto con sei tuorli d'uova. Ridotti poi in fiocca tre albumi e rimestatili nel poddingo, mettilo a cuocere a bagno-maria con testo non troppo caldo al disopra.

Beignets con frittelli di frutti.

Stempera cinque cucchiai di farina bianca con tre tuorli d' uova, bagnane la pasta con un bicchiere di acqua o latte, e salata a dovere. Riduci in fiocca l' albume e aggiungilo alla pasta, dimenandola sempre in modo che acquisti tale densità da potersi attaccare alle fette di crema, di mele, di pera, oppure alle foglie verdi di salvia che vorrai far friggere. — Così preparati i frittelli, gettali nell' olio, nel burro o nello strutto bollente.

Beignets alla crema.

Riduci, mediante cottura, fino a metà della crema e del latte, uniti in parti uguali, con poco sale e la scorza verde tritata di mezzo limone. Aggiungivi della farina bianca tanto

da farne una pasta densa. Versala, perduto che abbia il gusto di farina, sopra un piatto unto, sì che vi si distenda, e freddata che sia, tagliala in tanti pezzetti e farai friggere o nel burro, o nell' olio o nello strutto.

Beignets alla monsieur.

Prendi ventiquattro ostie da speziale. Bagnale prestamente ad una ad una nell'acqua, e tosto bagnate, distendile sopra pane grattuggiato. Adagia nel loro centro una nocciuola di marmellata qualunque di frutti, copri ciascuna ostia coll' altra ostia, comprimila all' orlo, involgila nell' uovo sbattuto, poi nel pane grattuggiato, e friggile per cinque minuti nell' olio o nello strutto abbondante: oppure non impiegando che un' ostia per ogni *beignet*, piegala su di sè stessa dopo di averci messa la marmellata, avvolgi questa specie di offelle e falle friggere finchè prendano bel colore.

Nastrini delle monache e gonfioni.

Metti sul tagliere due pugni di farina, favvi un bucco nel mezzo e mettivi un uova intero, due cucchiai di zucchero e tre o quattro cucchiai di vino di Malaga. Lavora bene la pasta e, lasciatala riposare per dieci mi-

nuti, spianala sottile col matterello, piegala come un tovagliuolo, spianala ancora e tagliala a liste lunghe quanto un dito e larghe quanto un traverso di dito, servendosi della rotella dentata. Ricondotte le due estremità di questi nastrini l'una sull'altra, gettali nello strutto bollente, e, preso che abbiano color d'oro, servili asciutti sopra una salvietta, spolverizzandoli di zucchero.

Pasta sfogliata.

Poni sopra una tavola grammi 762 di farina, disponendola in corona, nel mezzo in quel cavo che viene chiamata *fontana*, ponivi due tuorli d'uova, un poco di sale e un bicchiere d'acqua. Mescola prima col dito quegli ingredienti, aggiuntavi ancora un po' di farina, e a misura che si forma la pasta, raccoglila e impastala in modo da renderla salda, morbida al tatto e perfettamente liscia. Con un po' di farina mescola ben bene 324 grammi di burro per farne uscire il latte e dargli consistenza; nettalo con un pannolino infarinato, e fa in maniera che la pasta ed il burro abbiano la stessa consistenza e pastosità. Nella state convien fare questa operazione in luogo freschissimo, e il dì innanzi, per non aver da toccarla il giorno medesimo che se ne fa uso.

Ciò fatto, stendi la pasta collo spianatoio e ponivi sopra il burro; ripiega la pasta sul burro, in modo che si trovi bene ravviluppato; indi lascia il tutto in riposo per qualche tempo. Finalmente collo stesso matterello spiana la pasta sfogliata sino a che sia giunta ad un mezzo pollice di grossezza; ripiegala in tre, vale a dire, fino a due terzi il pezzo più allungato, e l'altro terzo sopra gli altri due: allora lo gira o ripiega sulla parte larga, e lo allunga come nel primo giro: lascia riposare due minuti, indi ripiega ancora tre volte e mezzo la sfogliata, il che in tutto forma quattro giri e mezzo. Nella state non farai che tre giri.

Preparata in tal modo la pasta, se vuoi fare un turbantino, colloca lo strato di pasta che avrai disteso sottile per circa due centimetri, sopra una tortiera o piastra di latta; ponivi sopra un tondo oppure un coperchio di casseruola, della grandezza che vuoi dare al turbantino; taglia attorno diligentemente con un coltello tutto quello che avanza, leva via le raschiature, dà con un pennello leggiermente intinto nel tuorlo d'uova una spalmata alla superficie, badando però che questa *doratura*, come si chiama in termine culinario, non sgoccioli sugli orli della pasta, il che

l'impedirebbe di levare. Colla punta del coltello marca, a tre centimetri dall'orlo, l'interno del pezzo rotondo di pasta per formare il coperchio del turbantino. Questo fatto cuocere, lo ritira dal forno; levane il coperchio taglia dall'interno la pasta non cotta, e guarnisci di un manicaretto o intingolo, che avrai già in precedenza preparato, come: fricassea di pollo con guernimento; composta di piccioni del pari guernita; animelle di vitello; coda o lingua di bue; merluzzo con salsa bianca a fiore di latte; filetti di sogliole, intingolo di anguille con salsa spagnuola o tedesca, ecc.

Allo stesso modo potrai confezionare sia quei gradevoli piattini di belluria chiamati *frittami*, ravvolgendo alquanto farcito fino entro pezzetti di sfogliata che farai friggere fino a che abbiano assunto un bel colore rossiccio, sia piccoli turbantini, o *pasticcetti della regina*, tagliando la pasta con appositi stampi di mediocre grandezza, o servendoti anche di un bicchiere da tavola, e tagliandola tutto all'intorno la parte con un coltellino. In tal modo potrai fare tortelli di frutta e di confetture, dando alla sfogliata quella forma che ti aggrada, e guarnendole di zucchero e mandorle tritate, di confetture o di fiore di latte. La sfogliata si presta a varietà infinite di fram-

messi che adescano gradevolmente la vista e il palato, e che sono sempre benissimo accolti specialmente dalle signore.

Frangipane o crema pasticciata.

Poni in una casseruola quattro tuorli di uova e due uova interi; incorporavi altrettanta farina quanta occorre per fare una densa paniccia, che diluirai in seguito in un litro di latte. Poni al fuoco questo miscuglio, e rimescola sempre fino a che bolle; aggiungivi 125 grammi di burro chiarificato oppure della midolla di bue liquefatta; fa cuocere per un quarto d'ora questo liquido mescolando sempre, per tema non si attacchi e solidifichi, benchè debba esser tenuto assai denso. Quando è cotto, versalo in apposito vaso o qualsiasi altro recipiente, e lascialo freddarsi. Tritura alquante mandorle (sopra sei ponivi una di amara), nonchè alquanti maccheroni e zucchero in sufficiente quantità; riduci il tutto in finissima polvere, e mescola tutto assieme. Serviti di questa crema pasticciata o *frangipane* per comporre, sia torte, sia tortelli di ogni sorta di dolciumi di fantasia. A tale effetto stendila su un ripiano tutto cosparso di burro; tagliala in forma ovale o rotonda, o a

guisa di mezza luna, spalmala di uova sbattute, aspergila di mollica di pane grattuggiata, poi falla friggere.

Tortelli di frutta fresche.

Prendi grammi 381 di farina, grammi 81 di burro, altrettante mandorle dolci con alcune amare, 162 grammi di zucchero in polvere, un uova intero e due tuorli. Forma di tutto ciò una pasta che impasterai ben bene onde incorporare ogni ingrediente. Stendila poi collo spianatoio o cilindro nella grossezza di una lama di coltello, tagliala con uno stampo della grandezza dei tortelli, riempi questa dopo averli fatto cuocere al forno con un limitato calore, di frutta fresche, come lamponi, albicocche, pesche, prugne, che siano cotte in uno sciloppo. Quando devi servirli dà una spalmatina ai tortelli col medesimo sciloppo, e servili freddi.

Torte.

Poni in una terrina spasa un cucchiaio da tavola di farina, un cucchiaio d'acqua di fiore d'arancio, un pizzico di fino sale, e aggiungivi, uno ad uno, sette in otto tuorli d'uova, mescolando con un cucchiaio di legno,

in maniera che si stemperi la farina senza formare grumi. Su questo miscuglio verserai quindi un mezzo litro di latte bollente, nel quale avrai fatto stemperare 162 grammi di zucchero. Quando tutto sarà bene mescolato e ridotto in una specie di crema alquanto densa, lo porrai in una teggliia che collocherai sopra un fuoco lento ed uguale e che coprirai con coperchio guernito di brage; lascia cuocere per venti minuti, e quando avrai da servire, aspergi la torta con zucchero finissimo in polvere. I residui freddi di queste torte possono benissimo servire per far tortelli; taglia questi residui in pezzetti regolari che lievemente aspersi di farina li farai friggere sino a che abbiano assunto un bel colore.

Puoi anche preparare le torte servendovi pasta sfogliata che guarnirai sia di frutta in composta, sia con frangipane, seguendo lo stesso processo come per le torte di frutta.

Pani alla torinese.

Poni in un recipiente sei cucchiai di farina e tre di zucchero in polvere, un uova, la corteccia grattuggiata di mezzo limone, e 27 grammi di fino burro. Impasta assieme il tutto con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere una pasta morbida sì ma salda, aggiungen-

dovi anche un po' d'uova se è necessario. Poni questa pasta sopra una tavola, e rimescola fino a che ti sia dato di facilmente rotolarla colla mano e formarne piccoli pani della lunghezza di un dito. Collocali sopra un foglietto bianco di carta e spalmali con albumi d'uova due o tre volte innanzi di porli al forno, che deve essere caldo come i biscotti.

Focaccie.

Metti in un recipiente circa 82 grammi di farina fina al più possibile, e sei grammi di lievito di birra (feccia) diluita con alquanta acqua tiepida, in modo da formare una pasta molliccia; cuopri questo lievito con un lino sparso di farina, poscia, con una copertina, e collocato presso il focolaio, lasciandolo così sino a che abbia raggiunto il doppio del suo volume ed anche più. Nel frattempo stendi sulla tavola circa grammi 162 di farina, fa nel mezzo un cavo entro cui porrai 162 grammi di burro fresco, un po' di sale, cinque uova intere e due cucchiai di buon fiore di latte. Diluisci il tutto amalgamandovi la farina. Impasta per bene tre o quattre volte col palmo della mano, come si fa per ogni altra pasta, poscia stendila e ponivi sopra il lievito; quando sia bene alzato, incorporalo poco a poco alla

pasta, aspergi di farina una salvietta che porrai dentro una casseruola, ponivi sopra la pasta, coprila accuratamente, e lasciala riposare per dodici ore, in sito moderatamente caldo d'inverno e fresco la state: se il caldo sia intenso, la temperatura appropriata ad ogni tempo è di 15 gradi. Questa pasta deve essere molle al tatto e delicatissima, ma tuttavia abbastanza solida per rimanersene sulla tavola senza troppo distendersi. Del resto, hai sempre l'espediente delle uova per rammollirla, oppure di un po' di farina per renderla più salda. Acconcia la pasta in forma di corona o di grossa palla sormontata da una palla più piccola, lasciala riposare ancora per due o tre ore sotto la coperta; spalma di burro un foglio grande di carta, sul quale porrai la focaccia, mettendola tosto nel forno esposta a buon calore, onde lasciarla cuocere circa tre quarti d'ora, piuttosto meno che più. Mezz' ora di cottura basta per le focaccine.

Crema.

Misura dieci piccoli vasi di latte; fallo bollire, lo inzucchera convenientemeute, e quando è in ebollizione, gettavi per entro un pezzo di vaniglia, o aromatizzato in qualsiasi altro modo, come or ora diremo. Prendi otto tuorli

d' uova e diluisci versandovi poco a poco il latte rimescolando sempre, onde amalgamare completamente questa crema, che passerai poi per uno staccio di seta. Versa la crema in una casseruola che contenga acqua, fredda o calda non monta. È necessario che l' acqua giunga fino ai manici dei vasi. Colloca la casseruola al fuoco, e coprila con alquanto fuoco anche per di sopra, solo in quanto il calore del coperchio assorba il vapore dell' acqua. Abbi cura di mantenere l'acqua sempre ad un medesimo grado di calore, vale a dire, quasi bollente, poichè essa non deve mai bollire, ma bensì essere a quel grado che diciamo sino a che duri la cottura della crema. Allorquando vedrai che la crema è appigliata (dev'essere sempre tremula senza essere salda), del che ti assicurerai agitando tratto tratto il vaso, ritirala; con tali precauzioni avrai sempre una crema liscia, delicata e di bell' aspetto.

Anzichè vaniglia potrai far infondere nel latte del lauro palma in foglia, o cannella, o corteccia di limone; oppure aggiungere ai tuorli d' uova diluiti col latte inzuccherato, sia del fiore d' arancio, sia essenza di caffè o thè verde, sia cioccolatte, che farai prima stemperare in un poco d'acqua. La crema al-

lora prenderà il nome della essenza che vi avrai aggiunta.

Focaccia alla tedesca.

Prendi d' ordinario la quarta parte della farina per fare il lievito delle altre tre parti residue, che porrai in una terrina con un terzo di burro, un sesto di zucchero, altrettante mandorle tagliate in lunghe fettuccie, il sesto di uva di Corinto, il che per un chil. e mezzo di farina, fa un mezzo chil. di burro, 250 grammi di zucchero. Sala la pasta a sufficienza; fa intiepidire il burro sopra una quarta parte di farina; versaci sopra un bicchiere di crema; diluisci quindi assieme ogni cosa: allorchè la pasta sarà molle, sebbene alquanto densa, ponivi il lievito, che incorporerai ben bene colla pasta; ciò fatto, spalma di burro una casseruola od uno stampo, e fa che si gonfi la pasta per cinque o sei ore ad una temperatura blanda e tiepida; tosto ch' è ben bene rigonfia, ponila in forno riscaldato allo stesso grado di calore che le *focaccie baba.*

Pasticcio di piccioni all' inglese.

Prendi una casseruola spasa e guarniscine il fondo di fette di manzo magro, che condirai

abbondevolmente di pepe e sale e aspergerai di un po' di farina. Prendi due o tre piccioni, secondo la capacità del recipiente, apparecchiali come per una composta e condiscili esternamente e internamente come le fette del manzo; aggiungivi un bicchiere di acqua o brodo e due o tre cipolle. Avrai in pronto la pasta per pasticcio: guarniscine l'interno e all' ingiro la casseruola con uno strato di due dita, sopra il quale applicherai il coperchio formato dalla medesima pasta. Poni in forno e lascia così cuocere per un' ora.

Questi pasticci si fanno indistintamente con ogni specie di carni e allo stesso modo. Talvolta non vi s' impiegano che fette di manzo, talvolta di vitello, di castrato o di porco tagliato a pezzi come per gl' intingoli, talvolta anche di selvaggina, e allora il pasticcio assume il nome della carne che racchiude.

Finalmente le frattaglie di oche, il collo, il ventriglio, le zampe, le ale, ed il fegato sono del pari adoperati per guarnimenti di questi pasticci; si fa cuocere per un'ora sul fornello le frattaglie entro una casseruola con brodo od acqua, ponendovi sale, pepe, un mazzolino di erbe aromatiche (timo, lauro, prezzemolo e cipolette), si assimila questo intingolo con un pezzo di burro, e si versa nella

casseruola il cui fondo sarà stato guernito come abbiamo indicato nelle precedenti ricette. Tutti questi pasticci si servono indistintamente sì caldi che freddi.

Ciambelle di riso.

Monda e lava bene circa 81 grammi di riso, ponendolo al fuoco con un poco di latte; condisci con una corteccia di limone finamente tritata, con 54 grammi di burro fresco ed un po' di zucchero: poscia amalgama assieme il riso con quattro o cinque tuorli di uova senza però porvi l'albume. Dividi questo riso in piccoli mucchietti, grosso ognuno come un uova di piccione,, e fanne rotoletti in forma di lunghi turaccioli; aspergili di pane grattuggiato, immergili entro uova sbattute, aggiungivi ancora polvere di pane, falli friggere sino a che acquistino un bel colore giallo, e approntali sopra un tondo aspersi di fino zucchero, e disposti a quattro a quattro gli uni sopra gli altri.

Ciambellette di fiore di melarancio.

Metti in un bacino 162 grammi di zucchero, con due cucchiai d'acquavite, ed altri due d'acqua di fiore di melarancio; metti lo zuc-

chero al fuoco solamente per farlo fondere, dopo mettigli dentro 243 grammi di fior di farina e due uova intere, cioè il tuorlo e l'albume, impasta tutto insieme e formane una pasta maneggiabile, poi tagliala in filetti, che rotolerai un poco colle mani per farne anelli, od altre cose formate in cifra; metti al fuoco un vaso alquanto cavo con acqua, e quando l'acqua sarà per bollire mettivi dentro le ciambellette, e con una mestola agita l'acqua per eccitare le ciambellette che sono in fondo del vaso a riascender sopra l'acqua, e di mano in mano che vengono sopra cavale colla mestola, e falle sgocciolare, indi cuocere in un forno con calore moderato; quando saranno di bel colore, levale dal forno, e con una penna bagnata in albume d' uova, le passerai sopra per ghiacciarle, poi rimettile nel forno solamente per far seccare il ghiaccio.

Marzapani grossi secchi.

Sbatti l' albume di otto uova finchè sia del tutto ridotto in ischiuma, poi mettigli dentro cedro verde grattuggiato ed otto cucchiai di zucchero in polvere; indi formane un grosso marzapane rotondo e di figura ovale, od a guisa di rocca, ed aggiustali sopra un foglio di carta bianca, indi ghiacciane tutta la parte

superiore con zucchero fino, poscia metti il foglio di carta, su cui sono i marzapani, sopra una foglia di rame e falli cuocere in un forno a lento calore; finalmente quando sarà di un bel colore dorato, cavali dal forno, levane la carta e finisci di farli seccare nella stufa. Se così ti piacesse potresti mettervi marmellata di fiore di melarancio, o gelatina di uva spina, o marmellata d' albicocche.

Biscottini di fior di melarancio.

Piglia due pizzichi di fior di melarancio *parlinées*, stritolati ben fini: mettili in un catino con 81 grammi di zucchero fino, 31 grammi di farina, e tre tuorli d' uova, sbattute e mescolate assieme, distenderai la pasta sopra fogli di carta bianca; spargigli sopra zucchero fino, e falli cuocere in un forno a lento calore; quando saranno cotti, li metterai in uno staccio; dopo avere levata la carta, li farai seccare nella stufa. I biscottini di cedro si fanno nella stessa maniera, colla sola differenza che, invece di fior di melarancio, ti servirai di cedro verde grattuggiato.

Pasta sfogliata.

Metti sulla tavola chil. 1. 524 di farina, fa

un buco nel mezzo, mettici 27 grammi di sale fino, 40 grammi di burro, due albumi d'uova e due bicchieri d' acqua fredda: fa la tua pasta come si è detto di sopra e riuniscila bene, lasciala riposare per una mezz' ora e stendivi sopra 324 grammi di burro, ripiegala nelle due estremità di maniera che il burro sia inviluppato. Ciò fatto, distendila in lungo con un cilindro, quando non ha che l'altezza d'un dito, tu la ripiegherai in tre strati, di modo che quello ch' era da parte venga in mezzo. Lascia riposare la tua pasta, e poi quando il forno comincia a riscaldarsi, la impasta ancora nuovamente, la distendi, e la taglia in quella foggia che meglio ti piace.

Osservazione. Quanto maggiore è la quantità di burro nella farina, tanto più bisogna impastarla. Questa pasta sfogliata è buona per *piccole cialde*, *piccole paste*, *torte*, *ed ogni sorta di berlingozzi.*

Piccole paste alla regina.

Taglia finissimo un poco di mammella di vitello, con un poco di bianco di cipolle, aggiungivi un tuorlo d' uova, sale e pepe, fa piccoli pasticcini con questo pieno; quando sono cotti, tagliali e stemperali con sugo spremuto caldo alla regina, rimettili in seguito nelle paste e servile a caldo.

Pasta croccante.

Prendi 162 grammi di mandorle, scottate, pelale, e gettale a mano a mano nell' acqua fresca, asciugale e pestale nel mortaio, bagnandole, tratto tratto, con un po' di albume d' uova e d' acqua di fiori d' arancio sbattuti insieme, perchè non facciano l' olio; passale allo staccio, affinchè non vi restino grummosità, e poni la pasta in un padellino e falla seccare con 324 grammi di zucchero in polvere come nella pasta ordinaria; quando sia ben maneggevole, falla in rotondi, e lasciala riposare qualche tempo: quando sia fredda, formane piccole focaccie, come sarebbero lacci d' amore, cifre, ecc., e, fanne una crosta, che metterai a seccare nel forno in una tegghia, e, con gli avanzi, formane piccole focaccie nel modo che si è detto, e servitene per guarnire la torta.

Torroni di mandorle.

Piglia 162 grammi di mandorle dolci, grammi 54 di pistacchi, ed altrettanto di nocciole, che farai scottare e pelerai tagliandole in filetti: falle disseccare sul fuoco in 162 grammi di zucchero, e lasciale freddare, e fredde, aggiungivi due albumi d' uova, una cucchia-

iata da caffè di fiori di arancio inzuccherati, e dello zucchero in polvere a sufficienza, rimestando fintantochè, il tutto formi una pasta maneggevole; affinchè i torroni sieno ben legati, aggiungivi, se fa d'uopo, alquanti albumi di uova; versa questa pasta su di un foglio di carta, e formane pallottole della grossezza di un' uova di colombo; avverti però che non si tocchino l' un l' altro, e falli cuocere in un forno a fuoco dolce.

Torchietti o giambellini.

Piglia grammi 762 di farina, otto tuorli di uova, una tazza di latte, grammi 216 di zucchero in polvere, un ottavo e mezzo tra cannella e garofani in polvere, grammi 216 di butirro fresco, ed un poco di sale fino; impasta ogni cosa assieme, fino che divenga una pasta soda, indi fa torchietti, giambellini, od altro, nella maniera che più ti piacerà, i quali accomoderai sopra le foglie di rame per metterli nel forno, il quale sarà ben caldo, acciò vengano di color d'oro, e quando saranno sufficientemente coloriti cavali dal forno e saranno terminati; ma prima di metterli nel forno, piglia tuorlo d' uova bene sbattuto, e, con un pennelletto od una penna, ungi il di sopra dei medesimi.

Caramelle d' ogni sorta.

Si fa cuocere lo zucchero alla cottura detta *caramel*, e per conoscere quando sia a tale grado di cottura si bagna il dito nello zucchero, e subito si mette nell' acqua fresca, indi si mette sotto i denti, e se non s' attacca ai medesimi, e che sia alquanto croccante, allora sarà cotto, e si versa poco per volta sopra una pietra, indi si mette ad ognuno un pezzo di carta.

Se vuoi dargli qualche gusto od odore bisogna metterlo nello zucchero quando bolle.

La suddetta cottura di zucchero serve anche per fare lo zucchero d' orzo, e questo si deve versare sopra la pietra in lunghi pezzi, poscia rotolarli alquanto.

Biscottini comuni.

Piglia 762 grammi di farina di frumento, ed altrettanto zucchero in polvere, ed una dozzina d' uova, de' quali metterai i tuorli a parte e sbatterai bene gli albumi, che facciano la schiuma, dopo si sbattono i tuorli, indi si mettono insieme allo zucchero, e s' incorporano con esso; poi si mettono gli albumi già sbattuti, e si unisce ogni cosa assieme, in ultimo si mette la farina un poco per volta, ac-

ciò il tutto resti bene unito, poi si ungono le foglie di rame con burro fresco, indi si versa la suddetta pasta in dette foglie, dopo impolverate egualmente il disopra con zucchero indi mettile a cuocere ad un fuoco moderato nel forno; cotti che siano, si cavano e si tagliano nella forma solita.

Biscottini all' inglese.

La dose di questi è in tutto come sopra pei biscottini alla carta; e prima di mettere la pasta dentro le forme di latta si fregano con burro, e quando vi sarà la pasta dentro, impolverala di sopra con zucchero passato a staccio di seta, indi metti dette forme sopra foglie di rame, poi falla cuocere come le altre.

Pasta di amandorle verdi.

Farai marmellata di amandorle verdi; e quando la marmellata sarà ben mescolata ed unita collo zucchero, levala dal fuoco, e mettila ne' modelli da pasta, che avrai già aggiustati sopra fogli di rame, e la farai seccare alla stufa.

Pasta di ciriegie.

Abbi chil. 3. 048 di ciriege ben mature, e

che non siano altrimenti guaste, fa dare sette od otto bolli, poi passale alla stamigna, premendole bene con una spatola, quindi prendi tutto ciò che sarà passato, e mettilo al fuoco, e fallo disseccare, indi fa cuocere chil. 1,524 di zucchero alla *grande plume*, poi mettivi dentro le ciliege, e con una spatola mescolerai ben bene, sinchè siano del tutto incorporate e di un bel rosso, allora metti il tutto ne' modelli da paste, poi fallo seccare alla stufa.

Pasta d' uva spina.

Dopo aver passato alla stamigna, ed estratto il sugo da chil. 3. 048 d'uva spina, metti detto sugo in un bacino con chil. 1. 524 di zucchero in polvere e fa bollire insieme mescolando sovente, massime verso il fine e quando lo zucchero sarà cotto alla *plume*, il che tu conoscerai soffiando a traverso della mestola, dalla quale si staccheranno grosse scintille, tu metterai la pasta nei modelli ed indi la farai seccare nella stufa.

Pasta di prugne.

Piglia prugne buone, levane il nocciuolo, mettile in un bacino con un poco d' acqua, e falle cuocere finchè siano ridotte in pasta, poi

passale alla stamigna premendole bene con una spatola, metti questa pasta in un bacino, e falla disseccare con fuoco moderato, intanto fa cuocere zucchero al *cachet* peso eguale, come quello della pasta, che verserai poi nello zucchero, e con esso la mescolerai finchè siano bene incorporati insieme, il che fatto, rimetterai la marmellata al fuoco, e la farai fremere proseguendo a rivoltarla, poscia la metterai nei modelli da pasta, indi la farai seccare nella stufa. Se poi volessi fare detta pasta in tempo che non vi fossero prugne, potrai pigliare marmellata di prugne e stemperarla nello zucchero cotto alla *grande plume*, indi farla fremere sempre rivoltandola, poi metterla nei modelli da pasta, e farla seccare nella stufa.

Pasta di pere.

Piglia pere della qualità a te più grata, purchè siano buone, falle imbianchire sinchè cedano alla pressione delle dita, poi mettile in acqua fresca e pelale; indi passa la loro polpa alla stamigna, spremendola con una spatola per farla passare bene tutta, metti questa pasta in un bacino, e falla disseccare: fa cuocere alla *grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peso della pasta, ed in esso metti

la detta pasta, e mescolala con esso sinchè sieno bene incorporati insieme, poi rimetti ogni cosa al fuoco, per farla fremere solamente, indi versala ne' modelli da pasta, poscia falla seccare nella stufa.

Pasta di persici.

Taglia persici buoni e ben maturi in piccoli pezzi, avendoli prima pelati, poi mettili in un bacino, falli cuocere e disseccare, indi piglia tanto zucchero, che eguagli la metà del peso de' persici, e fallo cuocere alla *grande plume*, indi mettivi dentro i persici, e fa dare una dozzina di bolli rivoltandoli sempre colla spatola, acciò non s' attacchino al bacino, poi levali dal fuoco, e mettili immediatamente nei modelli da pasta, e falli seccare nella stufa.

Pasta di marroni.

Metti in acqua bollente una trentina di marroni, falli cuocere finchè possa pelarli facilmente, dopo passali alla stamigna forzandoli a passare con una spatola o cucchiaio di bosso, indi ad ogni 243 grammi di pasta piglia grammi 81 di marmellata di qualunque sorta che più ti piace, e incorporala colla detta pasta, poi per ogni 762 grammi di detta pa-

sta di marroni e marmellata fa cuocere alla *grande plume* 405 grammi di zucchero, poi mettivi dentro la detta pasta, e dimenala collo zucchero finchè sia con esso bene incorporata, poscia mettila ne' modelli da pasta, e falla seccare nella stufa.

Pasta alla spagnuola.

Metti sopra una tavola mezzo quartuccio di farina, fagli un buco nel mezzo per mettervi quattro uova fresche, un cucchiaio d'acqua di fior di melarancio, un bicchiere di vino di Spagna, e alquanto burro, impasta tutto insieme, e formane una pasta, che taglierai in quella guisa che più ti piace per formarne trifogli, fiori di giglio, od altri disegni; quando sono mezzo cotti li trarrai fuori, e ne ricoprirai la parte superiore con zucchero cotto alla *grande plume*, poi li rimetterai nel forno per farli finire di cuocere, ed agghiacciale a dovere.

Pasta alla Bavarese.

Sbatti l' albume di otto uova, indi mettili in un bacino con 162 grammi di zucchero fino, e mescolali bene insieme con una spatola, poi fa disseccare sopra un piccolo fuoco, conti-

nuando a rivoltare sempre con una spatola, la detta composizione, indi levala dal fuoco, e mettivi qualche goccia d' acqua di fior di melaranci, poscia metti pezzi di detta pasta grossi quanto una noce sopra fogli di carta bianca, e falli cuocere in un forno a lento calore, e quando saranno freddi leva la carta.

Pasta alla parigina.

Monda ed abbrustolisci un mezzo chilogramma di avellane e nocciuole, pestale umettandole con un cucchiaio di crema, quindi passale dal mortaio entro una terrina o catino, onde irrorarle di tratto in tratto con quattro bicchieri di crema; passa quindi in due riprese questo miscuglio, e poni in serbo questo *latte di avellane*. Finito ciò, prepara un lievito come per le cialde colla quarta parte di un chilogramma e mezzo di farina, un bicchiere di latte tiepido, e 45 grammi di pasta lievitata.

Porrai poscia entro una terrina nuova 750 grammi di burro fresco, sul quale verserai 250 grammi di burro tiepido appena sciolto. Mescola con un cucchiaio di legno nuovo questo burro assieme per sei minuti, quindi poco a poco aggiungivi, sempre però agitando esso burro, due uova intere e dieci tuorli.

Avrai allora una *crema di burro* alla quale mescerai la metà della residua farina e un bicchiere di latte di nocciuoli, cui aggiungerai due manate di farina. Fa quindi un cavo nel centro di quella pasta e ponivi dentro 30 grammi di sale, un altro bicchiere di latte di nocciuoli e 185 grammi di zucchero in polvere. Mescola insieme il contenuto di quella cavità, aggiungendo gradatamente la restante farina e il latte di nocciuoli. Se la pasta diluita non ti sembrasse però della consistenza delle *focaccie Baba*, non hai che ad aggiungere alcune uova.

Allora è il momento di amalgamare il lievito. Ciò fatto aggiungi alla focaccia 185 grammi di pistacchi, che fenderai nella loro lunghezza, e 125 grammi di corteccia d' aranci confettate e tagliate in sottilissime striscie. Versala poscia entro una forma che sia come un cilindro scanalato di 217 millimetri di diametro e 244 di altezza. Essa forma deve inoltre essere bene spalmata di burro, avendo l' avvertenza che la pasta, se è d' inverno, non sia esposta ad alcuna corrente d' aria, e, di estate, lungi dal contatto del sole: insomma in ogni stagione occorre abbia un calore eguale e temperato.

L'inventore di questa scelta vivanda vuole

che, per distinguerla dalle precedenti od altre simili, si preparino anche 185 grammi di pistacchi, come già fu detto, e che se ne faccia come un'ispida squamma alla ghiottornia parigina. Aggiunge anche come si possa sostituire le avellane o nocciuoli con 305 grammi di mandorle dolci e 185 grammi di amare. E d'ordinario viene anche seguito questo consiglio, nonchè si sostituiscono i pistacchi che servono di guarnitura alle croste della focaccia con mandorle, essendochè allora riesce meno costosa.

Focaccia di Berlino.

Sbatti come fosse fior di latte entro una catinella chilogrammi 1,250 di burro, aggiungivi poco a poco altrettanta farina e 250 grammi di mandorle pestate, altrettanto zucchero in polvere; un mezzo cucchiaio di feccia di birra e sessanta tuorli d'uova. Sbatti da un'altra parte come sopra, ma con una specie di scopetta di vimini, i sessanta albumi d'uova che vi rimangono, e versali nella catinella, mescolando il tutto insieme ben bene. La pasta acconciala entro stampi riquadri, larghi 162 millimetri, alti 54 millimetri. Falla gonfiare al calore della stufa per qualche momento, indi ponila entro un forno mode-

ratamente riscaldato. Leva quindi, dopo tre quarti d' ora allo incirca, estraggi la pasta dallo stampo, e taglia la focaccia in grosse fette, ovvero per metà. Essa è eccellente da prendersi col tè. Per un qualsiasi altro uso spalmala sia col rhum, col cedro, con arancio, vino Madera o con cioccolatte, esponendola quindi di nuovo al fuoco, perchè vi s'incorpori la spalmatura e assuma un bel colore dorato.

Pasta pei pasticci magri.

Metti un quartuccio di farina sulla madia e fa un vano nel mezzo e mettivi un pizzico di sale bianco, 108 grammi di olio, un uova ed acqua; mescola bene tutto, e impasta come per la pasta sfogliata; lasciala riposare un' ora e spianala sottilissimamente a più riprese, e ogni volta ungila con olio finchè ne abbia impiegato 162 grammi; questa pasta si adopera per tutti i pasticci magri nella stessa guisa della pasta sfogliata al burro.

Pasta da credenza.

Forma una pasta sodissima con un quartuccio di farina, 162 grammi di zucchero in polvere, tanto burro come la metà di un

uova, un po' di sale, una piccola cucchiaiata di acqua di fiori d' arancio e due uova intiere; se fosse troppo soda, rammolliscila con un po' di albume d' uova; adopera questa per far le croste di piccoli pasticci, come sarebbero *croccanti*, ecc., ungi di burro le forme, di cui ti servi per fare i croccanti, e falli cuocere a fuoco dolce.

Flan svizzero.

Si formi una pasta reale sottilissima con quattro quinti di crema e 108 grammi di burro fino, e s' impieghi di preferenza fecola di patate in luogo di farina; si prepari un' eguale quantità di cacio di Guyères, di cacio bianco e di quello di Brie; si pestino insieme, vi si aggiunga tanto burro liquefatto quanto è il cacio di una sola qualità, ed un poco di pepe, si stempera il tutto con tuorli d' uova e facciasi in modo che la pasta riesca più soda di quella da biscotti; sbattasi la metà degli albumi delle uova che si serbarono, e si mescolino colla pasta; si collochi in un flan di pasta apparecchiata come quella dei nudli, e avvertasi di non riempirlo che per metà; si metta a cuocere in forno a fuoco dolce, e cotto che sia, si porti caldo in tavola.

Flan al cacio.

Fa una crosta della stessa pasta di cui parlammo or ora. Collocala su di una tegghia profonda, e introducila nel forno. Quindi metti quattro quinti d' acqua nella casseruola, un po' di sale e di scorza di limone verde grattuggiato, 54 grammi circa di burro e zucchero; fa bollire ciò sul fornello mettendovi entro un bel pugnetto di farina bene sciolta sopra il fuoco, e falla cuocere per un po' di tempo, aggiungivi cinque uova uno dopo l'altro, e in seguito un po' di formaggio alla crema non salato, o mascherpino e simili, la pasta riuscirà liquida alquanto, e la verserai colla mestola, per non iscottarti, sulla crosta che sta nel forno; fa cuocere e porta in tavola caldo con molto zucchero sopra.

Focaccia al formaggio.

Metti sopra una tavola ben liscia due chili di farina, favvi un buco nel mezzo, e mettivi entro un bel pezzo di cacio di Brie finissimo, trito e passato allo staccio; poi 162 grammi di burro, alquanto sale, sei uova; mezzo bicchiere di acqua, e mescola bene il tutto, impastandola con forza e a più riprese, lascia in riposo la pasta per un' ora e assotigliala

collo spianatoio nello spessore di un pollice e mezzo; forma la focaccia, indorala, falla cuocere, e recala in tavola con un bel colore.

Focaccia al lardo.

Prendi lardellino e taglialo a fette, lasciandovi la cotenna; legalo e fallo cuocere per tre quarti della sua cottura nella pentola; lascialo raffreddare e togligli la cotenna: indi prendi pasta rotta e formane due croste della stessa grandezza, e piantavi entro le fette del lardellino. Raduna le croste per formare una sola focaccia, soprapponendo l' una all' altra; formata la focaccia, indorala, e falla cuocere almeno un'ora e portala in tavola quando abbia bel colore.

Focaccia al riso.

Metti in una casseruola 765 grammi di riso ben lavato e mondo; fallo crepare in un bicchiere d' acqua con un po' di latte; bagna a goccia a goccia, e allorchè sarà ben cotto e spesso, lascialo freddare; introducivi sei amaretti inzuccherati ed altrettanti amari, un pizzico di sale fino, quattro uova intere e e quattro tuorli d' uova, e serbando gli albumi, e rimescola bene tutto insieme: sbatti

i quattro albumi d'uova, e versali nel riso. Ungi una casseruola con burro chiarificato, falla sgocciolare e spargila di pane trito, indi riponivi entro il riso così apparecchiato, fallo cuocere nel forno per mezz'ora; cotto che sia, disponilo e servi caldo.

La focaccia di vermicelli si fa pure così.

Focaccia di carote.

Si prenda una dozzina di grosse carote, si lavino, si mondino e si collochino in casseruola con acqua e sale, e cotte che sieno, facciansi sgocciolare; se ne estragga il cuore, e si schiaccino; facciansi passare per un colatoio; si versi questo sugo in una casseruola e si faccia disseccare fino a che distacchisi dalla casseruola e non imbratti più le dita. Poscia si farà una crema da pasticci un po' assodata con farina; quando sia cotta, si mettano entro le carote con una cucchiaiata da caffè di fior d'arancio inzuccherato e sminuzzato, 324 grammi di zucchero in polvere, quattro uova intiere, ma una dopo l'altra. Allorchè tutto sarà amalgamato, si aggiungano sei tuorli d'uova, messi da parte gli albumi, 108 grammi di burro liquefatto; si mescoli tutto insieme, si sbattano gli albumi e s'incorporino nella pasta; si unga di burro

una casseruola, facciasi sgocciolare e si cosparga di pane trito, e vi si versi entro l'apparecchio; facciasi cuocere per tre quarti di ora, e, cotto che sia, dispongasi la focaccia, e si serva calda.

Focaccia di pistacchi e di mandorle.

Bisogna provvedersi di 324 grammi di pistacchi e altrettanto di mandorle dolci; mettili per qualche momento in acqua calda, e pelali; tuffali nell'acqua fredda e falli asciugare; pestali in mortaio di marmo, mettivi due albumi d'uova per impedire che le mandorle facciano olio; prendi 54 grammi di spinacci bianchi passati al burro, che poi pesterai, e passerai allo staccio; impastali poi colle mandorle, e riponi tutto in una crema da pasticci; finisci questo pasticcio come la focaccia di carote, con questo divario che, in luogo di fior d'arancio inzuccherato, metterai acqua di fior d'arancio.

Focaccia di mandorle.

Prendi 162 grammi di mandorle dolci, scottale e pelale, pestale con 381 grammi di zucchero, un pizzico di fior d'arancio inzuccherato, e bagnale con tre o quattro cucchiaiate

di crema; forma due croste di pasta sfogliata, e da loro la forma che ti piace; poni la prima su di una tegghia, e stendivi sopra l'apparecchio, coprilo colla seconda crosta, uniscivi gli orli e saldali; indora la focaccia, e falla cuocere in un forno ben caldo, e cotta, servila cosparsa di zucchero fino.

Amaretti.

Zucchero passato allo staccio di velo grammi 490; mandorle amare grammi 162; mandorle dolci. Decorticate le mandorle, asciugale e pestale insieme a due albumi d'uova, passane il pastume allo staccio ed uniscivi lo zucchero in polvere. Formane sopra la carta amaretti grossi quanto una noce e cuocili al forno. Alcuni vi aggiungono la raschiatura di un pezzo di cedrato.

Biscottini di anici.

Tramesta forte in una bastardella grammi 325 di farina bianca, grammi 162 di zucchero passato allo staccio, grammi 54 di burro, tre uova intere e due tuorli d'uova, con grammi 14 di anici interi. Impasta bene il tutto per mezz'ora, poi uniscivi tre albumi montati in fiocca. Dividi la massa in tante cassette di carta

oblunghe, in modo che i quadrilunghi o rettangoli sieno della grossezza del traverso di un dito pollice. Cuocili a forno temperato. Tolti i rettangoli dalle cassettine, tagliali di traverso per avere biscottini di forma allungata, come si usano.

Pasta di Spagna.

Zucchero bene stacciato, grammi 325; nove tuorli d'uova; poca scorza di limone raschiata. Rimesta bene il tutto per mezz'ora ed aggiungivi i nove albumi di uova montati in fiocca. Intanto che stai rimestolando la pasta, uniscivi, lasciandovela cadere dallo staccio 243 grammi di farina bianca. Cuoci subito al forno entro uno stampo basso od una tortiera unta di burro e spolverizzata di zucchero. — Servilo con zucchero. — Se vuoi, coprine la superficie superiore di una crosta di ottimo gusto, detta *ghiacciata*. Per ottenerla, passa allo staccio fino 162 grammi di zucchero, aggiungivi il sugo di mezzo limone e due albumi di uova montati in fiocca. Sbatti bene il tutto, instillandovi qualche goccia di rosolio. Distendi questa ghiacciata all'altezza di un cartone sul pane di Spagna prima di mandarla al forno.

Pasta frolla.

Chil. 1, 524 di farina bianca, grammi 322 di zucchero in polvere, grammi 762 di burro, sei tuorli d'uova, poca scorza verde di limone ben trita. Fa pasta senza tròppo squalcirla o maneggiarla acciocchè non riesca troppo dura. Stendila della grossezza di un dito trasverso, e fanne cuori, esse od una torta. — Talora si fa una triplice torta, mettendo sotto la pasta frolla un suolo di pane di Spagna, e sopra la pasta frolla si unisca della farina gialla qualunque, e poi un altro suolo di pane di Spagna. — Talora, invece, agl' ingredienti della pasta frolla si unisce farina gialla con fiori secchi di sambuco per fare dolci e a cui si può dare la forma di stelle, di esse e simili.

Charlotte russa alla crema.

Guarnisci lo stampo di biscotti nella stessa forma e modo con cui la charlotte di mele fu guarnita di fette di pane. Farai cuocere nel burro quarti di mela, che lascerai raffreddare e di cui guarnirai il contorno dello stampo dentro dei biscotti. Riempisci il mezzo con conserva di mele e albicocche miste insieme, od anche soltanto con conserve di queste.

Si può fare questo piatto di frammessi con pera e albicocche invece di mele. Si può anche, invece di frutta e di conserva, empire la cavità lasciata libera fra i biscottini, sia con flor di latte sbattuto o con un formaggio alla bavarese, sia con altra qualsivoglia gelatina.

Torta di marzapane.

Guernisci il fondo di una tegghia con una crosta di pasta sfogliata, stendivi al di sopra crema di marzapane spessa un pollice, lasciando un altro pollice all'intorno di pasta per farvi l'orlo; metti su quest'orlo una fascia di pasta sfogliata, congiungendola alla crosta il meglio che potrai, e quindi taglia qualche lista di pasta, con cui farai sul marzapane i disegni che più ti piaceranno; indora la crosta, e cuocila in forno un poco caldo, fino a che la pasta sfogliata riesca di un bel colore; cotta che sia, cospargila di zucchero fino, e falla aggelare con lama di ferro rovente.

Bocconcini da signore.

Metti in un vaso 108 grammi di zucchero polverizzato, 81 grammi di fecola di patate, sei uova intiere, e sbattuto il tutto insieme.

Distendi questo miscuglio sopra un vassoio, unto prima di burro; fa cuocere 12 o 15 minuti in un forno a fuoco dolce, e cotto, taglia a piccoli pezzi, grossi come una noce; aggela questi bocconi con incrostata bianca, falli disseccare alla bocca del forno, apparecchiali e servi.

Bastoni alla vaniglia.

Prendi 108 grammi di mandorle dolci, pestale e bagnale con un poco d'acqua calda, perchè non faccian l'olio. Ridotte in pasta, disseccale in 54 grammi di zucchero polverizzato, e riponile nel mortaio che spargerai di zucchero; aggiungi 54 grammi di cioccolatta in polvere, ed alquanta vaniglia; ripesta tutto assieme, e legata che sia bene la pasta, formane dei bastoncini della stessa grossezza e lunghezza che hanno i bastoni di vaniglia; apparecchia questi bastoni su fogli di carta, e cuocili al forno a fuoco dolce.

Costolette per sorpresa.

Prendi ritagli di pasta sfogliata, e formane croste grosse come un franco, e tagliale dando loro la forma delle costolette di montone: mettivi sopra della conserva d'albicocche, e co-

pri con una crosta, salda gli orli e falle cuocere al forno; taglia a liste della pasta da biscotto, e l' acconcia a guisa d' ossa di montone, e cuocile, ma in modo che non prendano colore, ad un fuoco dolce; quando le costolette saranno cotte, indorale con albume d' uova sbattuto, incrostale con amaretti pesti, riscalda un piccolo spiedo, e marcane qua e là le costolette, per imitare i segni della graticola; aggiungi alle costolette le ossa di pasta da biscotto, ordina le costolette in giro ad un piatto, e versa nel mezzo, in luogo di sugo, gelatina di ribes liquefatta.

Marzapani dolci alla sciringa.

Prendi mandorle dolci, e per levarne la pelle mettile con acqua al fuoco, e quando comincerà a bollire levale, indi pelale bene, poi gettale nel mortaio, e pestale bene ed acciò pestandole non gettino l' olio, poco per volta, si mette acqua di fior di citrone; oppure acqua comune; indi fa cuocere lo zucchero al *filet*, e mettivi dentro tale pasta, ed incorpora assieme ogni cosa, che metterai ad un fuoco dolce, e la dimenerai colla spatola, acciò non si attacchi: e per conoscere quando sarà abbastanza asciutta, si mette la mano sopra la pasta, e se non si attacca alle

mani è segno che è sufficientemente consistente, allora, tal pasta, si mette nella sciringa a ciò destinata, e si fa passare ogni cosa sopra la carta, indi si fa cuocere al forno, che non sia troppo caldo.

Con detta pasta si possono anche fare *besguì*, mettendovi la suddetta pasta in cortecce di castagne, e si rapa alquanto di ciocciolata, oppure, se più ti aggrada, polvere di cannella, manipolando il tutto insieme.

Marzapani amari.

Piglia delle mandorle di persico, mettile con acqua al fuoco, e quando cominciano a bollire levale e pelale bene, ed acciò non diano l' olio mettivi albumi d' uova, e procura che la pasta, innanzi che sia terminata di pestare, sia bene asciutta, poi con albumi d' uova si fa della schiuma, e si unisce colla suddetta pasta, indi si mette nello zucchero al *filet*, procurando che non sia troppo molle, indi con un coltello si taglia in pezzi rotondi, dimodochè al di sopra sieno alquanto elevati, oppure potrai ad essi dare altra forma; dopo si mettono nello zucchero, indi si accomodano sopra carta, e poi nel forno riscaldato moderatamente. = Per grammi 381 di mandorle di persico, grammi 381 di zucchero, e se ti aggradano più amare, mettivi meno zucchero.

INDICE

Prefazione dell'Autore . . . . . *Pag.* 3

CAPITOLO PRIMO.

In qual modo si purghi e si chiarisca lo zucchero . . . . . *Pag.* 7

Cotture diverse che si possono dare allo zucchero purgato . . » 8

I. Giulebbe. Alla piuma, o petite lissé » *ivi*

II. » Alla Grande lissé . . » *ivi*

III. » Alla Petite perle . . » 9

IV. » Alla Grande perle. . » *ivi*

V. » Alla Grande perle più ristretto . . . . . » *ivi*

VI. » Alla Gemma . . . . » 10

VII. » Alla Caramella . . . » *ivi*

CAPITOLO SECONDO.

Maniera per fare i sorbetti d'ogni qualità colla Sorbettiera di vecchio sistema. . . . . *Pag.* 10
Maniera di fare i sorbetti d'ogni qualità colla Sorbettiera a rotazione con agitatore fisso . » 11
Della maniera d'usare la Sorbettiera a rotazione per fare Ghiaccio o Gelati con sali refrigeranti » 12
Avvertimento . . . . . » 13
Per fare i sorbetti col fior di latte cotto » 14
Per formar sorbetti con fiore di latte senza farlo cuocere . . . » 15
Per far sorbetti con fiore di latte con mandorle . . . . . » *ivi*
Per far sorbetti con fiore di latte con rossi d'uova . . . . . » 16
Per fare sorbetti di fiore di latte con caffè . . . . . » *ivi*
Per far sorbetti di caffè. . . . . » 17
Per far sorbetti di caffè e rossi d'uova » *ivi*
Per far sorbetti bianchi di caffè . » 18
Per far sorbetti di fiore di latte con cioccolata . . . . . » *ivi*
Per far sorbetti di sola cioccolata e rossi d'uova . . . . . » 19

Per far sorbetti di cioccolata senza rossi d'uova . . . . . *Pag.* 19
Per far sorbetti bianchi di cioccolata » 20
Per far sorbetti di limone . . . . » 21
Par far sorbetti di cedrati . . . . » *ivi*
Per far sorbetti di bergamotto . . » *ivi*
Per far sorbetti di portogalli . . » 22
Per far sorbetti di ananasso . . . » *ivi*
Per far sorbetti d' amarasche crude » 23
Per far sorbetti di amarasche cotte o sciroppate. . . . . » *ivi*
Per far sorbetti di amarasche cotte allo zucchero . . . . . » 24
Per far sorbetti bianchi di amarasche » *ivi*
Per far sorbetti di frambose . . . » 25
Per far sorbetti con conserva di frambose . . . . . » *ivi*
Per far sorbetti di frambose cotte . » 26
Per far sorbetti bianchi di frambose » *ivi*
Per far sorbetti di persici . . . . » *ivi*
Per far sorbetti di persici cotti . . » 27
Per far sorbetti con marmellata di persici . . . . . » *ivi*
Per far sorbetti bianchi di persici . » 28
Per far sorbetti di fragole . . . . » *ivi*
Per far sorbetti di fragole cotte allo zucchero . . . . . » *ivi*
Per far sorbetti con marmellata di fragole . . . . . » 29

Per far sorbetti bianchi di fragole *Pag.* 29
Per far sorbetti di meliache . . . » *ivi*
Per far sorbetti di meliache cotte . » 30
Per far sorbetti con marmellata di meliache . . . . . » *ivi*
Per far sorbetti bianchi di meliache » *ivi*
Per far sorbetti d'agresto . . . . » 31
Pezza di levante . . . . . » *ivi*

CAPITOLO TERZO.

Come si possano formare dei frutti gelati cogli indicati sorbetti *Pag.* 32
Per formar limoni o portogalli, bergamotti, gelati di bergamotti » 33
Per formar cedrati. . . . . » *ivi*
Per formar melaranci, arancini, ecc. » 34
Per formar persici. . . . . » *ivi*
Per formare o imitare tartufi neri. » *ivi*
Per imitare tartufi bianchi . . . » *ivi*
Per formare delle castagne arrostite » *ivi*
Per imitare le susine o prugne gialle » 35
Per imitare le prugne rosse . . . » *ivi*
Per formare biscotti, biscottini ed altre paste dolci . . . . . » *ivi*
Per formare un melone . . . . » *ivi*
Per formare bondiole, salami, salsicciotti, ecc. . . . . » 36

Per imitare il torrone bianco di Cremona . . . . . *Pag.* 37
Per imitare il torrone di cioccolata e mandorle. . . . . » *ivi*
Per formar torrone di caffè e mandorle» 38
Per imitare i peri. . . . . » *ivi*
Per imitare una forma di cacio, detta dai Lombardi Stracchino . » *ivi*
Per formare guglie, obelischi, ecc.. » *ivi*
Per formar tavolette di cioccolata. » 39
Per formare una spiga di saggina ovvero di medica. . . . . » *ivi*
Per imitare un cuneo di cacio lodigiano » *ivi*
Per formare una trota o qualsivoglia pesce . . . . . » *ivi*

CAPITOLO QUARTO.

Dei lattimeli gelati.

Per far lattimele gelato con cannella e biscottini . . . . . *Pag.* 40
Per far lattimele gelato con bergamotti, limoni, cedrati, ecc. » *ivi*
Per far lattimele gelato con mandorle » *ivi*
Per far lattimele con cioccolata . » 41
Per formar lattimele con rossi d'uova » *ivi*

CAPITOLO QUINTO.

In cui tratta delle conserve.

Per far la conserva di amarasche *Pag.* 42
Avvertenza generale . . . . . » 43
Per far conserva di frambose . . » *ivi*
Per far l'agro di cedro . . . . . » *ivi*
Per far conserva di ribes . . . . » 44
Per far conserve di prugne e di rose selvatiche . . . . . » *ivi*
Per far conserva di corniole . . » 45
Per far conserva di frambose con aceto » *ivi*

CAPITOLO SESTO.

Maniera di far orzate e conserve melate.

Per far melata di meliache, di albicocche, di persico, di frambose, di amarasche, di fragole, di ribes, di corniole, di pruni, di rose selvatiche, di peri, di pomi e di qualunque altro frutto . . . . . *Pag.* 46
Per far marmellata di pistacchi e di mandorle . . . . . » 47
Per far marmellata di cedro, di cedrone od altri agrumi . . » *ivi*

CAPITOLO SETTIMO.

Per sciroppare gli agrumi.

In qual maniera si sciroppino gli agrumi ed altri frutti . . *Pag.* 48
Per sciroppare le noci . . . . . » 49
Per sciroppare persici, peri, pomi, prugne, sorbe, ecc. . . . » *ivi*
Per sciroppare albicocche, meliache e mandorle verdi. . . . . » 50
Per sciroppare fagiuoletti, peperoni, cocomeri e melloni alla savoiarda . . . . . » *ivi*
Avvertenza . . . . . » 51

CAPITOLO OTTAVO.

Maniera di fare sciroppi di cannella, cedronella, bergamotti, ecc. *Pag.* 51
Altra maniera di fare i suddetti sciroppi . . . . . » 52

CAPITOLO NONO.

In qual modo si conservino le amarasche, le prugne bianche, i persici ed altri frutti di simile sorta . . . . . *Pag.* 52

CAPITOLO DECIMO.

Maniera per candire frutti, agrumi ed erbaggi, cioè peri, pomi, sorbe, cedroni, limoni, bergamotti, napolini, sparagi, zucche, ec. *Pag.* 53

CAPITOLO UNDECIMO.

Maniera in cui si formano i frutti ed agrumi alla caramella, cioè amarasche, cerase, uva, castagne arrostite, cedroni, scorze di portogallo, ecc. . . *Pag.* 54

CAPITOLO DODICESIMO.

Maniera di imitare vari frutti, salame, ecc. con pasta di marzapane.

Per formare le glandule di persico *Pag.* 54
Per formare le frambose . . . . . » 55
Per formare le castagne crude . . » 56
Per formare le castagne abbrustolite » *ivi*
Per formare le spugnole . . . . » *ivi*
Per formare le mandorle e le ulive » 57
Per formare le noci . . . . . » *ivi*
Per formare il salame crudo . . . » *ivi*
Per formare una bondiola . . . . » 58
Per formare salsicciotti. . . . . » *ivi*

CAPITOLO TREDICESIMO.

In che modo si fanno i frutti di marzapani alla caramella . . *Pag.* 59

CAPITOLO QUATTORDICESIMO.

Come si faccia lo spirito di vino con cui si formano i rosoli. . *Pag.* 59

CAPITOLO QUINDICESIMO.

Per fare la maraschina di Zara. . *Pag.* 60
Per rendere la maraschina chiara e limpida come l'acqua . . » 61
Per fare la persichina ossia il rosolio di persici . . . . . » 62
Per far rosolio di persichina in altro modo . . . . . » *ivi*
Per far rosolio di caffè . . . . . » 63
Per far rosolio di caffè in altra maniera » *ivi*
Per far rosolio di cioccolata . . . » 64
Per far rosoli di ruta . . . . . » *ivi*
Per fare rosoli di ginepro . . . . . » 65
Per far rosolio di ginepro collo spirito » *ivi*
Per fare rosolio d'anici . . . . . » *ivi*
Per fare il detto rosolio in altra guisa » 66
Per fare rosolio di cannella . . . » *ivi*
Per far rosolio di cannella in diverso modo . . . . . » *ivi*
Per fare rosolio di garofani . . . » 67
Per fare rosolio di garofani in altra maniera . . . . . » *ivi*
Altro rosolio di garofani . . . . . » *ivi*
Per far rosolio di vaniglia . . . » 68

Per fare rosolio di vaniglia in altra foggia . . . . . *Pag.* 68
Per fare un'altro rosolio di vaniglia » *ivi*
Per fare un ratafià di Marsiglia . » 69

CAPITOLO DECIMOSESTO.

Come si possono tutti gl' indicati lavori ridurre a bagno-maria *Pag.* 70

CAPITOLO DECIMOSETTIMO.

Metodo nuovissimo e facilissimo per fare rosoli e ratafià finissimi *Pag.* 70
Rosolio di cioccolata colorato . . » 74
Rosolio di cannella . . . . . » 75
Rosolio di persico . . . . . » *ivi*
Rosolio di cannella colorato . . . » 76
Rosolio di sedano (sellero). . . . » 77
Ratafià di persici . . . . . » *ivi*
Ratafià di cotogni . . . . . » 78
Ratafià di fiore di cedro . . . . » *ivi*
Ratafià di noci verdi . . . . . » *ivi*
Acqua d'oro . . . . . » 79

CAPITOLO DICIOTTESIMO.

Spirito composto, detto Acqua di Colonia.
Preparazione I . . . . . *Pag.* 80

Preparazione II . . . . . *Pag.* 80
Preparazione III . . . . . » 81

CAPITOLO DICIANNOVESIMO.

In cui si tratta delle paste.

Del forno . . . . . *Pag.* 82
Maniera di far la pasta. . . . . » 83
Poddingo soufflé di pomi di terra. » 84
Torta dolce di riso e latte. . . . » *ivi*
Poddingo di pasta bignet . . . . » 85
Poddingo di semolino . . . . . » *ivi*
Polenta dolce . . . . . » 86
Crema al caffè . . . . . » 87
Torta di pera e pane di mistura . » *ivi*
Charlotte di mele . . . . . » 88
Zabaione allo stampo. . . . . » *ivi*
Poddingo di pesche . . . . . » 89
Beignets con frittelli di frutti . . » 90
Beignets alla crema . . . . . » *ivi*
Beignets alla monsieur. . . . . » 91
Nastrini delle monache e gonfioni. » *ivi*
Pasta sfogliata . . . . . » 92
Frangipane o crema pasticciata. . » 95
Tortelli di frutta fresche . . . . » 96
Torte . . . . . » *ivi*
Pani alla torinese. . . . . » 97
Focaccie . . . . . » 98
Crema . . . . . » 99

Focaccia alla tedesca . . . . . *Pag.* 101
Pasticcio di piccioni all' inglese. . » *ivi*
Ciambelle di riso . . . . . » 103
Ciambellette di fiore di melarancio » *ivi*
Marzapani grossi secchi . . . . » 104
Biscottini di fior di melarancio . » 105
Pasta sfogliata . . . . . » *ivi*
Piccole paste alla regina . . . . » 106
Pasta croccante. . . . . » 107
Torroni di mandorle . . . . . » *ivi*
Torchietti o giambellini . . . . » 108
Caramelle d'ogni sorta . . . . . » 109
Biscottini comuni . . . . . » *ivi*
Biscottini all'inglese . . . . . » 110
Pasta di amandorle verdi . . . . » *ivi*
Pasta di ciliege . . . . . » *ivi*
Pasta d'uva spina . . . . . » 111
Pasta di prugne . . . . . » *ivi*
Pasta di pere . . . . . » 112
Pasta di persici . . . . . » 113
Pasta di marroni . . . . . » *ivi*
Pasta alla spagnuola. . . . . » 114
Pasta alla bavarese . . . . . » *ivi*
Pasta alla parigina . . . . . » 115
Focaccia di Berlino . . . . . » 117
Pasta pei pasticci magri . . . . » 118
Pasta di credenza . . . . . » *ivi*
Flan svizzero . . . . . » 119

Flan al cacio . . . . . *Pag.* 120
Focaccia al formaggio . . . . . » *ivi*
Focaccia al lardo . . . . . » 121
Focaccia al riso . . . . . » *ivi*
Focaccia di carote . . . . . » 122
Focaccia di pistacchi e di mandorle » 123
Focaccia di mandorle . . . . . » *ivi*
Amaretti . . . . . » 124
Biscottini di anici . . . . . » *ivi*
Pasta di Spagna . . . . . » 125
Pasta frolla . . . . . » 126
Charlotte russa alla crema . . . » *ivi*
Torta di marzapane . . . . . » 127
Bocconcini da signore . . . . . » *ivi*
Bastoni alla vaniglia . . . . . » 128
Costolette per sorpresa . . . . . » *ivi*
Marzapani dolci alla sciringa . . » 129
Marzapani amari . . . . . » 130